SILVERCREST®

# ROBOT MÉNAGER SKMP 1200 A2

(FR) (BE)
## ROBOT MÉNAGER
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
## PROFI-KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

(NL) (BE)
## PROFESSIONELE KEUKENMACHINE
Gebruiksaanwijzing

(GB)
## PROFESSIONAL FOOD PROCESSOR
Operating instructions

IAN 100104/IAN 105590

(FR) (NL) (BE)
(DE) (AT) (CH) (GB)

RP100104_RP105590_Kuechenmaschine_Cover_LB2.indd 2 06.06.14 14:06

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 1 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

**Français** . . . . . **3**
Veuillez tenir compte des informations fournies sur le rabat

**Nederlands** . . . . . **21**
Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.

**Deutsch** . . . . . **38**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

**English** . . . . . **55**
Be sure to note the fold-out page.

1
2
3
4
5
16
6
SILVERCREST
7
8
9
10
11
15
14
13
12

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 2 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 3 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

# Sommaire

1. Description de l'appareil . . . . . 3
2. Désignation des pièces (voir rabat) . . . . . 4
3. Caractéristiques techniques . . . . . 4
4. Consignes de sécurité . . . . . 5
5. Déballage et installation . . . . . 8
6. Utilisation de l'appareil . . . . . 8
7. Recettes . . . . . 11
8. Nettoyage de l'appareil . . . . . 17
9. Mise au rebut . . . . . 18
10. Garantie de la société HOYER Handel GmbH . . . . . 18

**Merci d'avoir acheté ce nouvel produit.**

Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Elle contient des remarques importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant tout usage du produit, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués.

En cas de transfert du produit à un tiers, tous les documents qui accompagnent ce produit doivent être remis simultanément.

# 1. Description de l'appareil

## 1.1 Destination

Le robot ménager SilverCrest SKMP 1200 A2 permet de mixer, fouetter, pétrir, battre et mélanger les aliments.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des pièces sèches. Une utilisation en plein air ou en milieu humide n'est pas permise.

Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur et jamais à l'air libre.

L'appareil est également conçu pour être utilisé :

- dans les cuisines par les employés des magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients dans des hôtels, motels ou autres établissements,
- dans des pensions avec petit-déjeuner.

## 1.2 Volume de livraison

- 1 robot ménager, appareil de base
- 1 protection contre les projections
- 1 bol mixeur
- 1 crochet pétrisseur
- 1 fouet
- 1 batteur
- 1 notice d'utilisation

### 1.3 Variantes

L'appareil est livré en deux versions :
- RP100104 : rouge
- RP105590 : crème

L'utilisation est identique pour les deux variantes de couleur.

## 2. Désignation des pièces (voir rabat)

**1** Bras d'entraînement
**2** Couvercle
**3** Déverrouillage du couvercle
**4** Régulateur de vitesse avec fonction marche/arrêt
**5** Bouton d'impulsion
**6** Levier de déverrouillage
**7** Appareil de base
**8** Protection contre les projections
**9** Ouverture de remplissage avec couvercle
**10** Couvercle de fermeture
**11** Couvercle du bol mixeur
**12** Bol mixeur avec couvercle verrouillable
**13** Crochet pétrisseur
**14** Fouet
**15** Batteur
**16** Bol mélangeur

## 3. Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Alimentation en tension : | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Puissance : | 1.200 watts |
| Classe de protection : | II |
| Robot ménager à usage domestique temps d'utilisation : | 10 min |
| Bol mixeur à usage domestique, temps d'utilisation : | 3 min |

Temps d'utilisation : indique combien de temps l'appareil peut fonctionner en continu.

# 4. Consignes de sécurité

## 4.1 Définition

Les termes suivants figurant dans la présente notice d'utilisation sont destinés à attirer votre attention :

**Avertissement !**
Risque majeur : le non-respect de ces avertissements peut avoir des conséquences fatales pour votre santé et pour votre vie.

**Attention !**
Risque moyen : le non-respect de ces avertissements peut entraîner des dommages matériels

**Remarque :**
Risque mineur : il convient de tenir compte de ces circonstances lors de l'utilisation de l'appareil.

## 4.2 Consignes particulières concernant le présent appareil

**Avertissement !** Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure et tout dommage.

- Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisées à utiliser cet appareil à condition qu'elles soient accompagnées ou aient reçu les instructions nécessaires à une utilisation sûre de l'appareil, et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants est proscrite.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas sous surveillance, ou avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil de base **7** dans l'eau.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage à récurer, corrosifs ou abrasifs. Ceci pourrait endommager l'appareil.

## 4.3 Généralités

- Veuillez lire la notice d'emploi attentivement avant toute utilisation. Elle forme partie intégrante de l'appareil et doit se trouver à proximité directe de ce dernier à tout moment.
- Affectez l'appareil uniquement de l'usage prévu (voir « 1.1 Destination » à la page 3).
- Assurez-vous que la tension secteur nécessaire (voir plaque signalétique sur l'appareil) concorde avec la tension secteur de l'installation.
- Veuillez considérer que le fournisseur décline tout recours à sa garantie et toute responsabilité en cas d'emploi d'accessoires non recommandés dans cette notice d'emploi ou de réparations ne se servant pas exclusivement de pièces d'origine. Cette disposition s'applique par analogie aux réparations effectuées par des personnes non qualifiées. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 20.
- La réparation des dysfonctionnements, susceptibles de se présenter, demeure réservée au domaine de compétence de notre centre de service après-vente. Les

recours à la garantie du fabricant sont exclus au cas contraire.

## 4.4 Prévention des électrocutions

**Avertissement !** Les consignes de sécurité suivantes sont destinées à prévenir les électrocutions.

- Si l'appareil est endommagé, ne l'utiliser en aucun cas. Faites dans ce cas réparer l'appareil par une main d'oeuvre qualifiée. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 20.
- Si le câble d'alimenation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-ventes ou des personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- De l'eau ou d'autres liquides ne doivent en aucun cas pénétrer dans l'appareil de base **7**. Pour cette raison :
  - ne jamais utiliser l'appareil en extérieur
  - ne jamais plonger l'appareil de base **7** dans l'eau
  - à ne jamais placer des récipients remplis de liquide, tels les verres, vases etc. sur l'appareil
  - à ne jamais l'utiliser dans un environnement très humide
  - à ne jamais l'utiliser à proximité directe d'un évier, d'un lavabo, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine en raison du risque de la projection d'eau dans l'appareil.

  Pour autant qu'un liquide ait cependant pénétré dans l'appareil, retirez immédiatement la fiche de la prise au secteur et confiez la réparation de l'appareil à un spécialiste qualifié. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 20.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche de secteur les mains mouillées.
- Saisissez le cordon d'alimentation toujours par la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon , si vous voulez le retirer de la prise.
- Veillez à ne jamais plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Eloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes (par exemple des plaques d'une cuisinière).
- Retirez la fiche de la prise au secteur, si vous ne vous servez pas de l'appareil durant une période prolongée. Seul un appareil sans fiche raccordée au secteur sera totalement exempt de courant.
- Evitez d'utiliser des rallonges. L'emploi de rallonges est uniquement admissible à condition que :
  - la rallonge soit appropriée à l'ampérage de l'appareil.
  - la rallonge ne soit pas posée en « porte-à-faux » : la rallonge ne doit pas être un piège de trébuchement ou être accessible pour les enfants
  - la rallonge ne soit pas endommagée.
  - et à condition qu'aucun autre appareil ne soit raccordé à la même prise au secteur que la rallonge, étant donné que ceci pourrait provoquer une surcharge du réseau (interdiction d'utiliser des prises multiples !).

## 4.5 Protection contre les blessures

**Avertissement !** Respecter les consignes suivantes pour éviter toute blessure.

- Veiller à ce que le câble de raccordement électrique ne représente pas un obstacle sur lequel une personne pourrait trébucher ou marcher ou dans lequel elle pourrait se prendre les pieds.

- Lors du fonctionnement, éviter tout contact avec les parties mobiles de l'appareil telles que les lames du mixeur **12**, le crochet pétrisseur **13**, le fouet **14** ou le batteur **15**. Les mains ou les cheveux peuvent d'être entraînés dans l'appareil et vous risquez ainsi de vous blesser. Mettre l'appareil en marche uniquement lorsque la protection contre les projections **8** pour le bol mélangeur **16** ou le couvercle **11** pour le bol mixeur **12** est mis en place correctement.
- Avant chaque nettoyage ou changement d'accessoires, débrancher la fiche secteur de la prise électrique.
- Respecter que les lames du bol mixeur **12** sont très coupantes. Ne jamais toucher les lames à mains nues, afin d'éviter les risques de coupure.
- Mettre l'appareil hors tension au niveau du régulateur de vitesse **4** avant de retirer la prise. Sinon, l'appareil pourrait se remettre en marche dès que vous enfichez à nouveau la prise.
- Si le bol mixeur **12** n'est pas installé, le couvercle **2** doit être mis en place. L'appareil ne fonctionnera pas dans le cas contraire afin de protéger les personnes des blessures.

## 4.6 Pour la sécurité de votre enfant

**Avertissement !** Les enfants ne sont fréquemment pas en mesure d'évaluer les risques correctement et peuvent se blesser de ce fait. Veuillez considérer ce qui suit :

- Veillez à ce que le film de conditionnement de l'appareil ne devienne pas un piège mortel pour les enfants. Les films de conditionnement ne sont pas des jouets.

## 4.7 Dommages matériels

**Attention !** Respecter les consignes suivantes pour éviter les dommages matériels.

- Placer l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et non dérapante, afin que l'appareil ne puisse pas tomber ou glisser par terre.
- Ne pas poser l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.
- Ne pas utiliser en même temps le bol mixeur **12** et le bol mélangeur **16**. Ceci risque de surcharger l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'agitateur et le bol mixeur **12** à vide. Cela pourrait entraîner une surchauffe du moteur.
- L'agitateur doit être utilisé au plus pendant 10 minutes d'affilées, le mixeur au plus 3 minutes. Ensuite, vous devez laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
- Utiliser le bol mixeur **12** uniquement avec le couvercle **11** en place, afin d'éviter toute projection de liquide.
- Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- Utiliser le bol mixeur **12** exclusivement pour fabriquer des boissons ou des sauces.
- Ne pas remplir à l'excès le bol mixeur ou le bol mélangeur **12**, afin d'éviter toute projection du contenu.
- Ne jamais verser de mélange chaud ou bouillant dans le bol mixeur **12**.

# 5. Déballage et installation

1. Sortez les différentes pièces de l'emballage.
2. Vérifiez l'intégralité de toutes les pièces (voir « 1.2 Volume de livraison » à la page 3) et qu'elles ne sont pas endommagées.
3. Nettoyez bien l'appareil avant la première utilisation (voir « 8. Nettoyage de l'appareil » à la page 17).
4. Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et non dérapante, afin que l'appareil ne puisse pas tomber ou glisser par terre.
5. Vérifier que le régulateur de vitesse **4** est placé sur 0.
6. Enfichez la fiche dans une prise secteur appropriée (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4).

L'appareil est à présent opérationnel.

# 6. Utilisation de l'appareil

## 6.1 Monter l'appareil

1. Activer le levier de déverrouillage **6** et relever le bras d'entraînement **1**.

   **Remarque :** renversez complètement le levier de déverrouillage **6** et maintenez-le fermement jusqu'à ce que le bras d'entraînement **1** soit tout à fait en bas. Ensuite, rabattez le levier de déverrouillage **6** en position initiale.
2. Pour utiliser le bol mélangeur **16**, le placer sur la base **7**.
3. Verrouiller le bol mélangeur en tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à enclenchement.

**Attention !**
Ne jamais utiliser le bol mélangeur **16** sans la protection contre les projections **8**. Le mélange pourrait être projeté.

4. Placer la protection contre les projections **8** par le bas sur le bras d'entraînement **1**. L'ouverture de remplissage avec couvercle **9** doit être orientée vers le régulateur de vitesse **4**.
5. Appuyer sur la protection contre les projections **8** jusqu'à enclenchement.
6. Sélectionner l'accessoire voulu :

   Crochet pétrisseur **13** : pour les pâtes lourdes, p. ex. pâte à pain

   Fouet **14** : pour la crème chantilly, les œufs en neige, etc.

   Batteur **15** pour pâtes moyennes à légères, p. ex. pâte à gâteau ou pâte à crêpes.
7. Placer l'accessoire par le bas dans l'emplacement correspondant sur le bras d'entraînement **1**.

   Veiller à insérer les petits entraîneurs sur la tige de l'accessoire dans la fente transversale du support.
8. Pousser l'accessoire légèrement vers l'intérieur, puis tourner dans le sens horaire jusqu'à enclenchement.
9. Activer le levier de déverrouillage **6** et abaisser le bras d'entraînement **1** en position de fonctionnement.

**Remarque :** renversez complètement le levier de déverrouillage **6** et maintenez-le fermement jusqu'à ce que le bras d'entraînement **1** soit tout à fait en bas. Ensuite, rabattez le levier de déverrouillage **6** en position initiale.

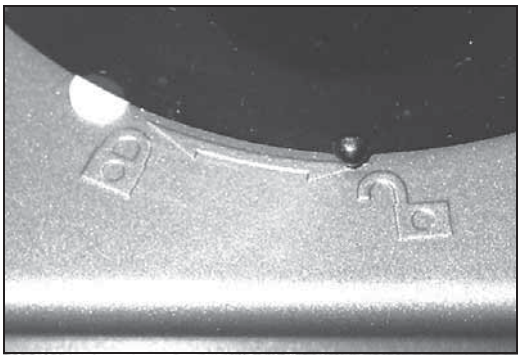
L'appareil est à présent opérationnel.

### Mettre en place le bol mixeur 12 :

**Attention !**

- Ne pas utiliser en même temps le bol mixeur **12** et le bol mélangeur **16**. Ceci risque de surcharger l'appareil.

1. Pousser le déverrouillage **3** du couvercle **2** vers la gauche.
2. Retirer le couvercle **2**.
3. Placer le bol mixeur **12** de sorte que le bec soit orienté vers le symbole du cadenas ouvert.



4. Tourner le bol mixeur **12** dans le sens horaire jusqu'à enclenchement. Le bec est orienté vers le symbole du cadenas fermé.

## 6.2 Démonter l'appareil

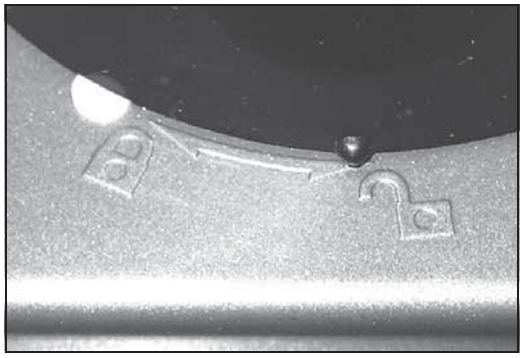
1. Activer le levier de déverrouillage **6** et relever le bras d'entraînement **1**.

   **Remarque :** renversez complètement le levier de déverrouillage **6** et maintenez-le fermement jusqu'à ce que le bras d'entraînement **1** soit tout à fait en bas. Ensuite, rabattez le levier de déverrouillage **6** en position initiale.
2. Pour retirer l'accessoire, le pousser légèrement vers l'intérieur et le déverrouiller en tournant légèrement dans le sens anti-horaire.
3. Retirer l'accessoire mélangeur.
4. Pour retirer la protection contre les projections **8**, la tirer vers le bas. Pour cela, tirer légèrement la partie arrière de la protection contre les projections **8** vers le bas.
5. Déverrouiller le bol mélangeur **16** en tournant dans le sens horaire.
6. Retirer le bol mélangeur **16**.
7. Activer le levier de déverrouillage **6** et abaisser le bras d'entraînement **1** en position de fonctionnement.

   **Remarque :** renversez complètement le levier de déverrouillage **6** et maintenez-le fermement jusqu'à ce que le bras d'entraînement **1** soit tout à fait en bas. Ensuite, rabattez le levier de déverrouillage **6** en position initiale.

### Retirer le bol mixeur 12 :

1. Tourner le bol mixeur **12** dans le sens anti-horaire de sorte que le bec soit orienté vers le symbole du cadenas ouvert.



2. Retirer le bol mixeur **12**.

3. Remettre le couvercle **2** en place.

## 6.3 Utiliser la protection contre les projections

Vous pouvez ajouter des ingrédients pendant le mélange.

1. Réduire la vitesse à 1 - 2.
2. Ouvrir le couvercle de l'ouverture de remplissage **9**.
3. Ajouter les ingrédients.
4. Refermer le couvercle de l'ouverture de remplissage **9**.

## 6.4 Utiliser le bol mixeur 12

**Attention !**

- Ne pas faire fonctionner le mixeur plus de 3 minutes d'affilées. Le laisser ensuite refroidir afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.

1. Toujours verser les ingrédients liquides avant les solides dans le bol mixeur **12**.
2. Découper les ingrédients solides en petits morceaux, afin qu'ils ne se prennent pas dans les lames.
3. Placer impérativement le couvercle **11** sur le bol mixeur **12** avant de mixeur, afin d'éviter toute projection du contenu.
4. Pour ajouter des ingrédients pendant le mixage, ouvrir le verrou **10** du couvercle **11** du bol mixeur **12** en tournant dans le sens horaire.
5. Sélectionner la vitesse voulue sur le régulateur de vitesse **4**.

   **Remarque :** La vitesse idéale dépend avant tout de la consistance des ingrédients à mixer. Plus le contenu est liquide, plus la vitesse peut être élevée.
6. Il est également possible d'appuyer sur le bouton d'impulsion **5**. Tant que le bouton d'impulsion **5** reste enfoncé, la vitesse maximale de mixage est maintenue.

   **Remarque :** Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1.

## 6.5 Réglage de la vitesse, marche/arrêt

1. Mettre l'appareil sous tension en tournant le régulateur de vitesse **4** vers la droite.
2. Commencer par une vitesse lente pour mixer et mélanger, puis augmenter progressivement.

**Remarque :** Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1.

### Recommandations concernant les vitesses

| Vitesse | Utilisation | Description |
|---|---|---|
| 1 - 2 | tous | - Position de démarrage pour tout mixage ou mélange.<br>- Lors de l'ajout d'ingrédients |
| | Crochet pétrisseur **13** ou batteur **15** | - Pétrissage et mélange de pâte ou d'ingrédients fermes |

| Vitesse | Utilisation | Description |
|---|---|---|
| 2 - 3 | Batteur **15** | - Mélange de pâte brisée épaisse<br>- Mélange de beurre et de farine<br>- Mélange de pâte levée |
| | Crochet pétrisseur **13** | - Pétrissage de pâte levée<br>- Pétrissage de pâte brisée épaisse |
| 4 - 6 | Batteur **15** | - Pâte à gâteau<br>- Battre et beurre et le sucre<br>- Pâte à biscuits |
| 7 - 10 | Fouet **14** | - Crème Chantilly<br>- Oeuf en neige<br>- Mayonnaise<br>- Beurre fouetté |
| Bouton d'impulsion | Bol mixeur **12** | - Mixer et hâcher les ingrédients tendres ou liquides.<br>- Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1. |

Pour mettre l'appareil hors tension, tourner le régulateur de vitesse **4** sur « **0** ».

## 6.6 Protection contre les surchauffes

L'appareil dispose d'une protection contre les surchauffes. Si l'appareil chauffe trop, il s'éteint automatiquement.

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Débrancher la prise.
3. Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

# 7. Recettes

## 7.1 Pain blanc

**Ingrédients :**

- 1 kg de farine de blé type T45 (farine à gâteaux)
- 4 c.c. de sel
- 4 paquets de levure sèche (environ 25 - 30 g)
- 650 ml d'eau tiède

**Préparation :**

1. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur **16**.
2. Mettre en place la protection contre les projections **8** et le crochet pétrisseur **13**.
3. Pétrir pendant 10 minutes niveau 3.
4. Retirer le bol mélangeur et le couvrir.
5. Laisser reposer la pâte pendant 1 à 2 heures dans un endroit chaud.
6. Former un pain ou verser la pâte dans un moule.
7. Pré-chauffer le four à 220 °C.
8. Laisser cuire le pain entre 35 et 40 minutes sur la plaque du milieu.

## 7.2 Pâte à pizza

**Remarque :** la pâte à pizza sera particulièrement bien réussie, si vous la préparez au moins 24 heures avant de la cuire et la laissez reposer dans le réfrigérateur. La recette suivante devrait fournir un résultat « comme dans un bon restaurant italien ».

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 500 g de farine à pâtisserie (type T45)
- 300 ml d'eau plate
- au maximum 1/5 d'un cube de levure de boulanger
- 20 g de sel

**Préparation :**

1. Verser 300 g de farine dans le bol mélangeur **16**.
2. Mettre en place la protection contre les projections **8** et le batteur **15**.
3. Placer sur le niveau 2.
4. Ajouter lentement 300 ml d'eau du robinet dans l'ouverture de remplissage **9**.
5. Ajouter la levure de boulanger.
6. Ajouter le sel.
7. Mélanger la préparation au niveau 4 - 5 jusqu'à obtenir une pâte lisse.
8. Recouvrir le bol mélangeur et faire lever la pâte à température ambiante pendant environ 20 minutes.
9. Mélanger la pâte à nouveau pendant 3 minutes à niveau 4.
10. Retirer le batteur **15** et placer le crochet pétrisseur **13**.
11. Pétrir la pâte à niveau 3.
12. Ajouter ensuite peu à peu le reste de la farine par l'ouverture de remplissage **9**.

    **Remarque :** dès que la pâte à pizza se détache du fond du bol lorsque vous la pétrissez et prend la forme d'une boule, vous avez ajouté la quantité de farine exacte.
13. Pour terminer, pétrir encore une fois la pâte pendant environ 3 minutes à niveau 2.

    **Remarque :** la pâte à pizza a exactement la bonne consistance, lorsqu'elle garde la forme d'une boule pendant une courte durée, mais perd cette forme et s'écrase après une durée plus longue (env. 30 minutes).
14. Laisser de nouveau reposer la pâte à pizza dans le bol mélangeur pendant 20 minutes.
15. Retirer le bol et faire tomber la pâte sur un plan de travail bien fariné.
16. Saupoudrer bien la surface de la pâte avec de la farine.
17. Pétrir brièvement la pâte en lui donnant la forme d'une boule.
18. Mettre la boule de pâte dans un récipient que vous pouvez fermer et placer le tout dans le réfrigérateur pendant 24 heures.
19. Après 24 heures, sortir la pâte du réfrigérateur et la poser de nouveau sur une planche à pâtisserie farinée.
20. Saupoudrer bien la pâte avec de la farine et pétrir rapidement pour former une belle boule de pâte.
21. La pâte est prête à être étalée et garnie.

**Remarques :**

- Il n'est pas obligatoirement nécessaire de diluer préalablement la levure dans de l'eau.
- Utiliser bien moins de levure qu'indiqué sur l'emballage de la levure. Utiliser uniquement la quantité de levure

nécessaire pour environ 200 à 250 g de farine selon les indications sur lemballage.

- Si votre pâte a un goût de levure, réduire encore la quantité. La faible quantité de levure est compensée par le fait que vous laissez lever la pâte pendant longtemps.
- Le sel marin donne plus d'arôme à la pâte.
- Lorsque vous goûtez la pâte juste après avoir ajouté le sel, elle doit tout d'abord avoir un peu le goût de sel. Si vous sentez clairement un goût de farine ou de levure, il manque un peu de sel. Une fois que vous avez ajouté le reste de la farine, le goût de sel disparaît.
- Ne **pas** placer la pâte à proximité d'une source de chaleur supplémentaire pour la faire lever. Certes, cela vous ferait gagner un peu de temps, mais le goût en souffrirait.
- Le temps de repos de 24 heures est très important pour une pâte à pizza délicieuse.
- La pâte à pizza préparée ainsi se garde plusieurs jours au réfrigérateur.

## 7.3 Quatre-quart aux fruits

**Ingrédients :**

- 1 pot de yaourt (150 ml)
- 1 pot d'huile de table ou de beurre mou (150 g)
- 2 pots de sucre (300 g)
- 3 pots de farine (320 g)
- 1 sachet de levure chimique
- 4 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'oeuf
- 1 boîte de fruit au choix ou fruits frais (environ 500 g)

**Préparation :**

1. Verser les blancs d'oeuf dans le bol mélangeur **16**.
2. Utiliser la protection contre les projections **8** et le fouet **14** .
3. Battre les blancs en neige à niveau 9 pendant 1 à 2 minutes.
4. Retirer les blancs en neige du bol et les réserver.
5. Verser le yaourt dans le bol mélangeur.
6. Rincer le pot de yaourt vide et s'en servir pour mesurer les autres quantités ou utiliser un gobelet mesureur.
7. 1 pot d'huile de table (150 ml) ou de beurre mou (150 g).
8. Ajouter 2 pots de sucre (300 ml).
9. Ajouter 4 jaunes d'œufs.
10. Battre les ingrédients à niveau 6 ou 7 pendant 2 minutes pour obtenir un mélange mousseux.
11. Ajouter 3 pots de farine (450 ml ou 320 g) et la levure.
12. Retirer le fouet **14** et utiliser le batteur **15**.
13. Mélanger les ingrédients à niveau 4 pendant 5 minutes.
14. Arrêter le robot.
15. Ajouter le blanc en neige.
16. Ajouter les fruits égouttés et coupés en morceaux.
17. Mélanger les fruits et le blanc en neige à niveau 2 pendant 10 à 30 secondes.
18. Verser la pâte dans un moule.
19. Faire cuire à 200 °C pendant 50 minutes.

## 7.4 Gâteau sablé

**Ingrédients :**

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 6 œufs
- 250 g de Maïzena
- 75 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (20 g)
- 1 citron non traité
- 1 sachet de sucre vanillé (2 c.c.)

**Préparation :**

1. Tamiser la farine et la Maïzena dans un bol, ajouter la levure et bien mélanger le tout.
2. Mettre en place la protection contre les projections **8** et le batteur **15**.
3. Ajouter le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol mélangeur **16**.
4. Mettre sur le niveau 3 et mélanger pour constituer une masse légère.
5. Ajouter les oeufs un à un.
6. Ajouter le zeste du citron.
7. Ajouter le mélange de farine à la cuiller et mélanger peu à peu.
8. Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre à niveau 6 et battre pendant 3 minutes.
9. Verser la pâte dans un moule huilé.
10. Faire cuire à 180°C (chaleur de voûte et de sole) ou 160°C (chaleur tournante) pendant 60 minutes.
11. Décorer le gâteau refroidi avec du sucre glace ou un glaçage. Le jus du citron peut être ajouté au glaçage.

## 7.5 Gaufres

**Ingrédients :**

- 6 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 paquet de levure chimique
- 250 g de sucre
- 200 g de beurre ou de margarine
- 500 g de farine
- 300 ml de lait
- 125 ml d'eau minérale pétillante

**Préparation :**

1. Séparer le blanc des jaunes
2. Verser les blancs d'oeuf dans le bol mélangeur **16**.
3. Utiliser la protection contre les projections **8** et le fouet **14** .
4. Battre les blancs en neige à niveau 9 pendant 1 à 2 minutes.
5. Arrêter le robot.
6. Retirer les blancs en neige du bol et les réserver.
7. Retirer le fouet **14** et utiliser le batteur **15**.
8. Mélanger le beurre et le sucre à niveau 5 - 6 pour former une crème.
9. Placer sur le niveau 4.
10. Ajouter peu à peu les jaunes d'oeufs, le lait, l'eau minérale et le sucre vanillé.
11. Mélanger la farine et la levure et ajouter à la cuiller.
12. Arrêter le robot et verser le blanc en neige dans le bol mélangeur.
13. Incorporer le blanc en neige à niveau 2 pendant 10 à 30 secondes.
14. Laisser la pâte lever pendant 30 minutes.
15. Ensuite, faire cuire les gaufres.

## 7.6 Cupcake au chocolat

**Ingrédients :**
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de farine
- ½ cc de levure
- ¼ c.c. de bicarbonate
- ¼ c.c. de sel
- 75 g de poudre de cacao
- 130 ml de lait ou plus
- 1 c.c. d'extrait de vanille ou de vanille en poudre

**Préparation :**
1. Tamiser la farine et le cacao dans un bol, ajouter la levure, le bicarbonate et le sel et bien mélanger le tout.
2. Mettre en place la protection contre les projections **8** et le batteur **15**.
3. Ajouter le beurre, le sucre et la vanille dans le bol mélangeur **16**.
4. Mettre sur le niveau 3 et mélanger pour constituer une masse légère.
5. Ajouter les oeufs un à un.
6. Verser en alternance le mélange farineux et 130 ml de lait pour fermer une pâte régulière.
7. Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu de lait jusqu'à obtenir la constance voulue.
8. Verser la pâte dans une machine à cupcake ou huiler des ramequins allant au four et les utiliser comme moules. Vous pouvez aussi utiliser des moules adaptés.
9. Laisser cuire 20 minutes à 190 °C.

## 7.7 Petits gâteaux

**Ingrédients :**
- 230 g de farine
- 150 g de beurre froid coupé en tranches
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

**Préparation :**
1. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur **16**.
2. Utiliser la protection contre les projections **8** et le crochet pétrisseur **13**.
3. Pétrir environ 5 minutes à niveau 2 - 3.
4. Verser la pâte dans une poche à douilles et exprimer l'appareil.
5. Poser les bouts de pâte sur une tôle à pâtisserie en formant des lignes droites, des S ou des ronds.
6. Faire cuire à 180 °C pendant 10 minutes.

**Remarques :**
- Avant la cuisson, vous pouvez garnir les petits gâteaux avec des éclats de noisettes ou d'amandes.
- Après la cuisson, vous pouvez décorer les petits gâteaux refroidis avec du chocolat de couverture.

## 7.8 Milk-shake à la fraise et au babeurre

**Ingrédients :**
- 1/2 l de lait froid
- 1/2 l de babeurre
- 250 g de fraises fraîches
- 4 c.s. de confiture de fraise
- 4 c.s. de miel
- 1 c.s. de jus de citron

- 1 pincée de sel
- Compléter avec du sucre selon les goûts

**Préparation :**

1. Retirer le couvercle **11** du bol mixeur **12**.
2. Verser le lait, le babeurre, le miel, la confiture, le jus de citron et la pincée de sel.
3. Fixer le couvercle **11** sur le bol mixeur **12**.
4. Placer le bol mixeur **12** sur l'appareil.
5. Mixer les ingrédients en utilisant le bouton d'impulsion **5** ou à niveau 10 pendant 30 secondes.

   **Remarque :** Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1.
6. Relâcher le bouton ou réduire la vitesse à niveau 1.
7. Ouvrir le verrou **10** du couvercle **11** du bol mixeur **12** en tournant dans le sens horaire.
8. Verser les fraises.
9. Rajouter du sucre si besoin est.
10. Mixer à niveau maximal (bouton d'impulsion ou vitesse niveau 10) pendant 2 minutes.
11. Verser dans un verre et garnir de fraises fraîches.

## 7.9 Milk-shake à la banane

**Ingrédients :**

- 2 bananes très mures
- 1/2 l de lait froid
- 4 c.s. de glace à la vanille
- Eclats de chocolat

**Préparation :**

1. Éplucher les bananes et les couper en rondelles.
2. Retirer le couvercle **11** du bol mixeur **12**.
3. Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur **12**.
4. Fixer le couvercle **11** sur le bol mixeur **12**.
5. Placer le bol mixeur **12** sur l'appareil.
6. Mixer les ingrédients en utilisant le bouton d'impulsion **5** ou à niveau 10 pendant 60 secondes.

   **Remarque :** Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1.
7. Verser dans un verre et garnir d'éclats de chocolat.

## 7.10Smoothie à la cerise griotte

**Ingrédients :**

- 250 g de cerises griottes dénoyautées en bocal.
- 150 g de yaourt
- Sucre selon le goût

**Préparation :**

1. Retirer le couvercle **11** du bol mixeur **12**.
2. Verser les cerises avec leur jus dans le bol mixeur **12**.
3. Fixer le couvercle **11** sur le bol mixeur **12**.
4. Placer le bol mixeur **12** sur l'appareil.
5. Ecraser les cerises griottes en utilisant le bouton d'impulsion **5** pendant 15 secondes.

   **Remarque :** Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1.
6. Ajouter le yaourt et le sucre.
7. Mixer les ingrédients en utilisant le bouton d'impulsion **5** ou à niveau 10 jusqu'à obtenir un smoothie lisse bien mélangé (pendant 2 minutes au plus).

# 8. Nettoyage de l'appareil

**Avertissement !** Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de dommage :
- Avant chaque nettoyage, débrancher la fiche secteur de la prise électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil de base **7** dans l'eau.

**Prudence !** N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage à récurer, corrosifs ou abrasifs. Ceci pourrait endommager l'appareil.

## 8.1 Nettoyer l'appareil de base (7)

1. Nettoyer l'appareil de base **7** avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de liquide vaisselle.
2. Rincer ensuite à l'eau claire.
3. Ne réutiliser l'appareil de base **7** qu'une fois celui-ci complètement sec.

## 8.2 Nettoyer la protection contre les projections (8), le crochet pétrisseur (13), le fouet (14) et le batteur (15)

**Prudence !** La protection contre les projections **8 ne peut pas** être lavée dans le lave-vaisselle.

Le crocher pétrisseur **13**, le fouet **14** et le batteur **15** sont lavables au lave-vaisselle.

1. Faire tremper les pièces dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les restes de pâte.

   **Remarque :** vous pouvez également ajouter du liquide vaisselle à l'eau.
2. Enlever les restes de pâtes ramollis avec une brosse à vaisselle.
3. Rincer à l'eau claire.
4. Faire bien sécher les pièces avant de les réutiliser.

## 8.3 Nettoyer le bol mélangeur (16)

Le bol mélangeur **16** est en acier et se lave à la main ou au lave-vaisselle.

## 8.4 Nettoyer le bol mixeur (12)

**Remarque :** Le bol mixeur **12** et le couvercle **11** sont lavables au lave-vaisselle.

1. Placer le bol mixeur **12** sur l'appareil.
2. Remplir à moitié d'eau chaud additionnée de liquide vaisselle.
3. Remettre le couvercle **11** en place.
4. Vérifier que le régulateur de vitesse **4** est placé sur 0.
5. Enficher la fiche dans une prise secteur appropriée (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4).
6. Appuyer plusieurs fois brièvement sur le bouton d'impulsion **5**.

   **Remarque :** Pour que le bouton d'impulsion **5** fonctionne, le régulateur de vitesse **4** doit être réglé au minimum sur l'allure 1.
7. Retirer le bol mixeur **12** de l'appareil.
8. Jeter l'eau de vaisselle.
9. Rincer le bol mixeur **12** à l'eau claire.
10. Faire bien sécher le bol mixeur **12** avant de le réutiliser.

# 9. Mise au rebut

## 9.1 Appareil

Le pictogramme avec le tonneau sur roues barré signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparées dans les Etats membres de l'Union européenne. Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un poste de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Par conséquent, veuillez absolument respecter les prescriptions en matière d'élimination en vigueur dans votre pays.

## 9.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

# 10. Garantie de la société HOYER Handel GmbH

Chers clients,
Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

### Conditions de la garantie

Le délai de garantie courre à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le ticket de caisse. Ce document sert de preuve d'achat.
Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé gratuitement ou remplacé, à notre discrétion. Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.
Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons l'appareil réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

### Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à

l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

## Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie s'annule en cas de détérioration du produit, d'utilisation ou d'entretien inappropriés. Afin de s'assurer d'un usage approprié du produit, il convient de respecter toutes les consignes mentionnées dans la notice d'utilisation.

Les modes d'utilisation et les traitements qui sont déconseillés dans la notice d'utilisation doivent être évités absolument.

Cet produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

## Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (pour ce produit: IAN 100104 (rouge)/105590 (crème)) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.
- Le numéro de référence se trouve sur la plaque signalétique, sur la page de couverture de la notice d'utilisation (gravure en bas à gauche) ou sur un auto-collant situé sur la face avant ou arrière de l'appareil.
- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit par téléphone, soit pas courriel.
- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.
- Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

## Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

**IAN: 100104 (rouge)/105590 (crème)**

## Fournisseur

Attention, **il ne s'agit pas de l'adresse du service après-vente.** Contactez en premier lieu le service après-vente indiqué ci-dessus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Allemagne

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 21 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

# Inhoud

1. Beschrijving apparaat . . . . . 21
2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina) . . . . . 22
3. Technische gegevens . . . . . 22
4. Veiligheidsinstructies. . . . . 22
5. Uitpakken en opstellen . . . . . 25
6. Apparaat bedienen . . . . . 26
7. Recepten . . . . . 29
8. Apparaat reinigen . . . . . 34
9. Weggooien . . . . . 35
10. Garantie van de HOYER Handel GmbH . . . . . 35

**Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.**
U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en de verwijdering.

Maak u, voor het eerste gebruik van het product , vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen. Gebruik het product alleen op de beschreven wijze en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig ook alle documenten wanneer u dit product aan derden doorgeeft.

# 1. Beschrijving apparaat

## 1.1 Toepassingsdoel

De keukenmachine SilverCrest SKMP 1200 A2 is bedoeld voor het mixen, roeren, kneden, kloppen en mengen van levens- en voedingsmiddelen.

Dit apparaat mag uitsluitend in droge ruimtes worden gebruikt. Gebruik buitenshuis of in vochtige ruimtes is niet toegestaan.

Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Het apparaat is bovendien geschikt voor:

- de toepassing in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële instellingen,
- de toepassing in boerderijen,
- klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen,
- pensions (logies en ontbijt).

## 1.2 Omvang van de levering

- 1 keukenmachine, basisapparaat
- 1 spatbescherming
- 1 blender
- 1 kneedhaak
- 1 klopper
- 1 roerder
- 1 gebruiksaanwijzing

### 1.3 Varianten

Het apparaat wordt in twee versies geleverd:

- RP100104: rood
- RP105590: crème

De bediening is voor beide kleurvarianten identiek.

## 2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina)

**1** Aandrijfarm
**2** Afdekking
**3** Ontgrendeling voor afdekking
**4** Snelheidsregelaar met Aan/Uit-functie
**5** Pulsknop
**6** Ontgrendelingshendel
**7** Basisapparaat
**8** Spatbescherming
**9** Vulopening met klep
**10** Dekselafsluiting
**11** Deksel blender
**12** Blender met deksel en dekselafsluiting
**13** Kneedhaak
**14** Klopper
**15** Roerder
**16** Mengkom

## 3. Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Spanningsvoeding: | 220 - 240 V~ / 50 Hz |
| Vermogen: | 1.200 Watt |
| Beschermingsklasse: | II |
| KB-tijd keukenmachine: | 10 minuten |
| KB-tijd blender: | 3 minuten |
| KB-tijd (korte bedrijfstijd): | geeft aan hoelang het apparaat ononderbroken mag draaien. |

## 4. Veiligheidsinstructies

### 4.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:

**Waarschuwing!**
Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

**Voorzichtig!**
Gemiddeld risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

**Aanwijzing:**
Gering risico: situaties waarop in de omgang met het apparaat moet worden gelet.

## 4.2 Bijzondere aanwijzingen voor dit apparaat

**Waarschuwing!** Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel of schade te voorkomen.

- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met gebrekkige ervaring en/of gebrekkige kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of m.b.t. een veilig gebruik van het apparaat werden onderwezen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Het apparaat en het netsnoer moeten op een afstand van kinderen worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat moet indien er geen toezicht is en voor de montage, de demontage of reiniging altijd van het net worden losgekoppeld.
- Dompel het basisapparaat ***7*** nooit onder in water.
- Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

## 4.3 Algemene aanwijzingen

- Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „1.1 Toepassingsdoel" op pagina 21).
- Controleer of de vereiste netspanning (zie typeplaatje op het apparaat) overeenkomt met de netspanning bij u, omdat het apparaat bij een verkeerde netspanning beschadigd kan raken.
- Let erop dat elk recht op garantie en aansprakelijkheid komt te vervallen als er accessoires worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet-gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. De contactgegevens vindt u in „Service-center" op pagina 36.
- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons servicecenter worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.

## 4.4 Bescherming tegen elektrische schokken

**Waarschuwing!** De volgende veiligheidsinstructies zijn bestemd om u tegen een elektrische schok te beschermen.

- Als het apparaat is beschadigd, mag het in geen geval meer worden gebruikt. Laat het apparaat in dat geval door gekwalificeerd personeel repareren. De contactgegevens vindt u in „Service-center" op pagina 36.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- In het inwendige van het basisapparaat ***7*** mogen in geen geval water of andere vloeistoffen binnendringen. Let daarom op het volgende:
  - Nooit in de open lucht gebruiken.
  - Nooit het basisapparaat ***7*** in water onderdompelen.
  - nooit met vloeistof gevulde voorwerpen zoals glazen, vazen etc. op het apparaat zetten

– het apparaat nooit in een zeer vochtige omgeving gebruiken
– nooit in de directe omgeving van een gootsteen, badkuip, douche of zwembad gebruiken, omdat spatwater in het apparaat kan komen.

Als er toch vloeistof in het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. De contactgegevens vindt u in „Service-center" op pagina 36.

- Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
- Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer zelf.
- Let erop dat het netsnoer niet geknikt of afgekneld wordt.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken (bijv. kookplaat).
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Alleen dan is het apparaat volledig stroomvrij.
- Het gebruik van verlengsnoeren dient u te vermijden. Dat is alleen onder heel speciale omstandigheden toegestaan:
  – Het verlengsnoer moet geschikt zijn voor de stroomsterkte van het apparaat.
  – Het verlengsnoer mag niet "verplaatsbaar" zijn gelegd: het mag geen struikelen veroorzaken en niet voor kinderen bereikbaar zijn.
  – Het verlengsnoer mag in geen geval beschadigd zijn.
  – Er mogen geen andere apparaten dan dit apparaat op het stopcontact worden aangesloten, omdat anders het elektriciteitsnet overbelast kan raken (meervoudige contactdozen zijn verboden!).

## 4.5 Bescherming tegen letsel

**Waarschuwing!** Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen.

- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen, erin verstrikt kan raken of erop kan trappen.
- Vermijd tijdens de werking contact met de bewegende onderdelen van het apparaat, zoals de messen van de blender **12**, kneedhaak **13**, klopper **14** of roerder **15**. Handen of haar kunnen in het apparaat worden getrokken, wat letsel tot gevolg kan hebben. Schakel het apparaat alleen maar in wanneer de spatbescherming **8** bij gebruik van de mengkom **16** of wanneer het deksel **11** bij gebruik van de blender **12** er goed op zit.
- Trek vóór elke reiniging of elke wisseling van de gebruiksmogelijkheden de stekker uit het stopcontact.
- Let erop dat de messen van de blender **12** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
- Schakel het apparaat altijd eerst met de snelheidsregelaar **4** uit, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt. Anders kan het gebeuren dat het apparaat meteen start wanneer u de stekker opnieuw in het stopcontact steekt.
- Wanneer de blender **12** niet is geplaatst, moet de afdekking **2** erop zitten. Anders kunt u zich verwonden aan de meedraaiende aandrijving voor de blender **12**.
- Wanneer de blender **12** niet is geplaatst, moet de afdekking **2** erop

zitten. Ander werkt het apparaat niet om u tegen letsel te beschermen.

## 4.6 Voor de veiligheid van uw kind

**Waarschuwing!** Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en daardoor verwondingen oplopen. Let daarom op het volgende:

- Zorg ervoor dat de verpakkingsfolie niet een dodelijke val voor kinderen kan vormen. Verpakkingsfolie is geen speelgoed.

## 4.7 Materiële schade

**Voorzichtig!** Neem de volgende voorschriften in acht om materiële schade te voorkomen:

- Zet het apparaat uitsluitend op een egaal, droog en niet-glijdend oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
- Plaats het apparaat niet op een hete kookplaat.
- Gebruik de blender **12** en de mengkom **16** nooit tegelijkertijd. Daardoor kan het apparaat overbelast raken.
- Gebruik het roerwerk en de blender **12** nooit zonder inhoud. Daardoor kan de motor oververhit raken.
- Het roerwerk mag hoogstens 10 minuten, de mixer hoogstens 3 minuten onafgebroken werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer laten afkoelen tot kamertemperatuur.
- Gebruik de blender **12** uitsluitend met het deksel **11** erop, omdat er anders vloeistof uit geslingerd kan worden.
- Verplaats het apparaat niet zolang er nog voedsel of deeg in het apparaat zit.
- Gebruik de blender **12** uitsluitend voor het maken van mixdrankjes of dressings.
- Doe de mengkom of de blender **12** niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd.
- Doe nooit heet of kokend menggoed in de blender **12**.

# 5. Uitpakken en opstellen

1. Haal de onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of de onderdelen volledig zijn (zie „1.2 Omvang van de levering“ op pagina 21) en niet beschadigd zijn.
3. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik grondig (zie „8. Apparaat reinigen“ op pagina 34).
4. Zet het apparaat op een egaal, droog en niet glijdend oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
5. Controleer of de snelheidsregelaar **4** op "0" staat.
6. Stop de netstekker in een stopcontact dat aan de technische gegevens voldoet (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 22).

Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

# 6. Apparaat bedienen

## 6.1 Apparaat monteren

1. Bedien de ontgrendelingshendel **6** en klap de aandrijfarm **1** omhoog.

   **Aanwijzing:** Zet de ontgrendelingshendel **6** helemaal om en houd hem vast tot de aandrijfarm **1** helemaal beneden is. Klap de ontgrendelignshendel **6** daarna weer terug.
2. Om de mengkom **16** te gebruiken moet u deze in het basisapparaat zetten **7**.
3. Vergrendel de mengkom door hem een stukje naar links te draaien totdat hij vastklikt.

**Voorzichtig!**

Gebruik de mengkom **16** nooit zonder de spatbescherming **8** erop. Anders kan er menggoed uit geslingerd worden.

4. Zet de spatbescherming **8** van onderen op de aandrijfarm **1**. De vulopening met klep **9** moet in de richting van de snelheidsregelaar **4** wijzen.
5. Druk de spatbescherming **8** enigszins aan tot hij vastklikt.
6. Kies het geschikte menginzetstuk:

   Kneedhaak **13**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg.

   Klopper **14**: om slagroom, eiwit enz. te kloppen.

   Roerder **15**: voor halfzwaar tot licht deeg, bijv. cakedeeg of pannenkoekbeslag.
7. Zet het menginzetstuk van onderen in de daarvoor bestemde opening in de aandrijfarm **1**.

   Let erop dat de kleine meenemers aan de schacht van het menginzetstuk in de dwarssleuf van de opening worden gestoken.
8. Druk het menginzetstuk er een stukje in en draai het naar rechts tot het vastklikt.
9. Bedien de ontgrendelingshendel **6** en klap de aandrijfarm **1** omlaag in de werkstand.

   **Aanwijzing:** Zet de ontgrendelingshendel **6** helemaal om en houd hem vast tot de aandrijfarm **1** helemaal beneden is. Klap de ontgrendelignshendel **6** daarna weer terug.

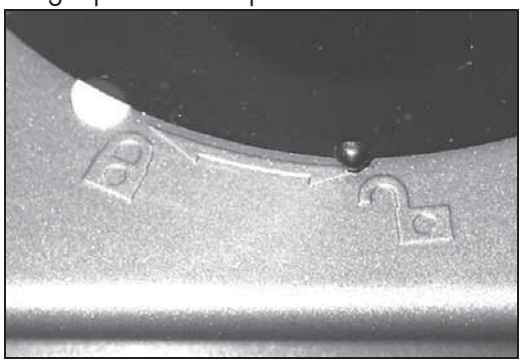
Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

### Blender 12 plaatsen:

**Voorzichtig!**

- Gebruik de blender **12** en de mengkom **16** nooit tegelijkertijd. Daardoor kan het apparaat overbelast raken.

1. Druk de ontgrendeling **3** voor de afdekking **2** naar links.
2. Haal de afdekking **2** eraf.
3. Zet de blender **12** er zo op dat het nokje naar het symbool van het geopende slot wijst.



4. Draai de blender **12** naar rechts tot hij vastklikt. Het nokje wijst nu naar het symbool van het gesloten slot.

## 6.2 Apparaat demonteren

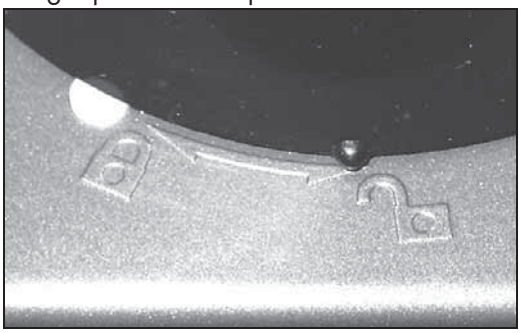
1. Bedien de ontgrendelingshendel **6** en klap de aandrijfarm **1** omhoog.

   **Aanwijzing:** Zet de ontgrendelingshendel **6** helemaal om en houd hem vast tot de aandrijfarm **1** helemaal beneden is. Klap de ontgrendelignshendel **6** daarna weer terug.
2. Om een menginzetstuk weg te nemen drukt u het iets naar binnen en ontgrendelt u het met een lichte draai naar links.
3. Neem het menginzetstuk weg.
4. Om de spatbescherming **8** eraf te halen trekt u hem naar beneden. Trek daarbij eerst het achterste deel van de spatbescherming **8** iets naar beneden.
5. Ontgrendel de mengkom **16** door deze een stukje naar rechts te draaien.
6. Neem de mengkom uit **16**.
7. Bedien de ontgrendelingshendel **6** en klap de aandrijfarm **1** omlaag in de werkstand.

   **Aanwijzing:** Zet de ontgrendelingshendel **6** helemaal om en houd hem vast tot de aandrijfarm **1** helemaal beneden is. Klap de ontgrendelignshendel **6** daarna weer terug.

### Blender 12 eraf halen:

1. Draai de blender **12** naar links totdat het nokje naar het symbool van het geopende slot wijst.



2. Haal de blender **12** eraf.
3. Zet de afdekking **2** er weer op.

## 6.3 Spatbescherming gebruiken

U kunt tijdens het roeren ingrediënten toevoegen:

1. Reduceer de snelheid tot 1 - 2.
2. Klap de klep over de vulopening **9** omhoog.
3. Doe de ingrediënten erin.
4. Sluit de klep over de vulopening **9** weer.

## 6.4 Blender 12 gebruiken

**Voorzichtig!**

- Laat de mixer nooit langer dan 3 minuten aan één stuk draaien. Daarna moet hij eerst weer afkoelen om te voorkomen dat het apparaat oververhit raakt.

1. Doe eerst de vloeibare en dan pas de vaste ingrediënten in de blender **12**.
2. Snij vaste ingrediënten van tevoren klein, zodat er geen stukken in de messen vast komen te zitten.
3. Plaats beslist het deksel **11** op de blender **12**, voordat u mixt, omdat de inhoud er anders uit geslingerd kan worden.
4. Wanneer u tijdens het mixen nog iets wilt toevoegen, open dan de dekselafsluiting **10** in het deksel **11** van de blender **12** door haar naar rechts te draaien.
5. Kies met de snelheidsregelaar **4** de gewenste snelheid.

   **Aanwijzing:** de ideale snelheid hangt vooral af van de consistentie van het menggoed. Hoe vloeibaarder de inhoud is, des te sneller kunt u mixen.

6. In plaats daarvan kunt u ook de pulsknop **5** indrukken. Zolang u de pulsknop **5** ingedrukt houdt, wordt met maximumsnelheid gemixt.

**Aanwijzing:** De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld.

## 6.5 Snelheid regelen, in- en uitschakelen

1. Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar **4** naar rechts te draaien.
2. Begin met een wat langzamere snelheid bij het mixen en roeren en verhoog pas daarna de snelheid.

**Aanwijzing:** De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld.

### Aanbevolen snelheden

| Snelheid | Inzetstuk | Beschrijving |
|---|---|---|
| 1 - 2 | alle | - startstand bij alle mix- en mengprocessen<br>- bij het toevoegen van ingrediënten |
| | kneedhaak **13** of roerder **15** | - kneden en mengen van vast deeg of vaste ingrediënten |
| 2 - 3 | roerder **15** | - mengen van dik roerdeeg<br>- mengen van boter en meel<br>- mengen van gistdeeg |
| | kneedhaak **13** | - mengen van gistdeeg<br>- kneden van dik roerdeeg |
| 4 - 6 | roerder **15** | - cakedeeg<br>- kloppen van boter met suiker<br>- koekjesdeeg |
| 7 - 10 | klopper **14** | - slagroom<br>- eiwit<br>- mayonaise<br>- schuimig kloppen van boter |
| Pulsknop | blender **12** | - mixen en fijnmaken van zachte of vloeibare ingrediënten<br>- De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld. |

Om het apparaat uit te schakelen, draait u de snelheidsregelaar **4** naar "**0**".

## 6.6 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Wanneer de motor te heet is geworden, schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.

# 7. Recepten

## 7.1 Wit brood

**Ingrediënten:**

- 1 kg tarwemeel type 405 (cakemeel)
- 4 theelepels zout
- 4 zakjes gedroogde gist (ca. 25 - 30 g)
- 650 ml lauwwarm water

**Bereiding:**

1. Ingrediënten in de mengkom **16** doen.
2. Spatbescherming **8** en kneedhaak **13** plaatsen.
3. Op stand 3 10 minuten kneden.
4. Mengkom eruit halen en afdekken.
5. Deeg op een warme plaats 1 -2 uur laten rijzen.
6. Een brood vormen of deeg in rechthoekig bakblik doen.
7. Oven voorverwarmen op 220 °C.
8. Brood op middelste rij 35 - 40 minuten lang laten bakken.

## 7.2 Pizzadeeg

**Aanwijzing:** het pizzadeeg lukt vooral goed wanneer u het minstens 24 uur vóór het bakken maakt en het daarna in de koelkast laat rusten. Het resultaat van het volgende recept moet "als bij een goede Italiaan" zijn.

**Ingrediënten voor 4 personen:**

- 500 g meel type 405
- 300 ml leidingwater
- maximaal 1/5 blokje bakkersgist
- 20 g zout

**Bereiding:**

1. Doe 300 g van het meel in de mengkom **16**.
2. Spatbescherming **8** en roerder **15** plaatsen.
3. Op stand 2 zetten.
4. 300 ml leidingwater via de vulopening **9** langzaam toevoegen.
5. Voeg het bakkersgist toe.
6. Voeg het zout toe.
7. Roer de massa op stand 4 - 5 glad.
8. Dek de mengkom af en laat het deeg bij kamertemperatuur ongeveer 20 minuten lang rijzen.
9. Roer het deeg opnieuw ongeveer 3 minuten lang op stand 4 door.
10. Haal de roerder **15** eruit en zet de kneedhaak **13** erin.
11. Kneed het deeg op stand 3.
12. Voeg nu geleidelijk het resterende meel via de vulopening **9** toe.

    **Aanwijzing:** zodra het pizzadeeg bij het kneden loslaat van de bodem en een bal vormt, is de toegevoegde hoeveelheid meel precies goed.

13. Kneed tot slot het deeg nog eens ca. 3 minuten lang op stand 2 door.

    **Aanwijzing:** het pizzadeeg heeft precies de juiste consistentie wanneer het tijdelijk een balvorm krijgt, maar na langere tijd (ca. 30 minuten) deze vorm verliest en stroperiger wordt.

14. Laat het pizzadeeg opnieuw 20 minuten in de afgedekte mengkom rusten.
15. Haal de mengkom eraf om en laat het deeg op een goed met meel bestoven plank vallen.
16. Bestuif het oppervlak van het deeg goed met meel.
17. Kneed het deeg kort door en maak er een bal van.
18. Plaats de deegbal in een afsluitbare bak en zet deze gedurende 24 uur in de koelkast.
19. Haal het deeg uit de koelkast en leg het terug op een met meel bestoven plank.
20. Bestuif het deeg goed met meel en kneed het kort door, zodat er een mooie deegbal ontstaat.
21. Het deeg is nu klaar en er kunnen pizzabodems worden gevormd en belegd.

**Aanwijzingen:**

- De gist hoeft niet per se eerst in water te worden opgelost.
- Er wordt aanzienlijk minder gist toegevoegd dan op de verpakking van de gist is aangegeven. Neem slechts zoveel gist als volgens de informatie op verpakking voor ongeveer 200 - 250 g meel nodig is.
- Als in uw pizzadeeg de gist te proeven is, moet u de hoeveelheid gist nog verder verminderen. De verminderde hoeveelheid gist wordt door de lange rijstijd weer gecompenseerd.
- Zeezout maakt het deeg aromatischer.
- Bij het proeven meteen na toevoeging van zout moet het deeg eerst wat naar zout smaken. Wanneer u het meel of de gist er duidelijk bovenuit proeft, ontbreekt nog wat zout. Met de latere toevoeging van het resterende meel wordt de zoutsmaak weer minder.
- Plaats het deeg om te rijzen **niet** op een extra warmtebron. U kunt daarmee wel tijd besparen, maar de smaak gaat ermee achteruit.
- De rusttijd van 24 uur is enorm belangrijk voor een goed smakend pizzadeeg.
- Het bereide pizzadeeg kan meerdere dagen in de koelkast worden bewaard.

## 7.3 Cake met vruchten

**Ingrediënten:**

- 1 beker yoghurt (150 ml)
- 1 beker spijsolie of zachte boter (150 g)
- 2 bekers suiker (300 g)
- 3 bekers meel (320 g)
- 1 zakje bakpoeder
- 4 eidooiers
- 4 eiwitten
- 1 blikje vruchten naar smaak of verse vruchten (ongeveer 500 g)

**Bereiding:**

1. Eiwitten in de mengkom **16** doen.
2. Spatbescherming **8** en klopper **14** plaatsen.
3. Eiwitten op stand 9 in 1 - 2 minuten stijf kloppen.
4. Geklopt eiwit uit de mengkom halen en opzij zetten.
5. De yoghurt in de mengkom doen.
6. De lege yoghurtbeker omspoelen en voor verder afmeten gebruiken of de

hoeveelheid met een maatbeker afwegen.

7. 1 beker olie (150 ml) of zachte boter (150 g) toevoegen.
8. 2 bekers suiker (300 ml) toevoegen.
9. 4 eigelen toevoegen.
10. Ingrediënten op stand 6 of 7 ca. 2 minuten lang schuimig roeren.
11. 3 bekers meel (450 ml resp. 320 g) en bakpoeder toevoegen.
12. Klopper eruit halen **14** en roerder **15** plaatsen.
13. Ingrediënten op stand 4 ca. 5 minuten lang roeren.
14. Keukenmachine stoppen.
15. Het geklopt eiwit toevoegen.
16. De uitgelekte en eventueel klein gesneden vruchten toevoegen.
17. Op stand 2 vruchten en geklopt eiwit ca. 10 - 30 seconden lang erdoor roeren.
18. Deeg in een cakevorm doen.
19. Bij 200 °C ca. 50 minuten lang bakken.

## 7.4 Zandgebak

**Ingrediënten:**

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 6 eieren
- 250 g maïzena
- 75 g meel
- 1 zakje bakpoeder (20 g)
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje vanillesuiker (2 theelepels)

**Bereiding:**

1. Meel en maïzena in een kom zeven, het bakpoeder toevoegen en alles goed vermengen.
2. Spatbescherming **8** en roerder **15** plaatsen.
3. Boter, suiker en vanillesuiker in de mengkom **16** doen.
4. Op stand 3 zetten en tot een luchtige massa roeren.
5. Eieren één voor één erdoor roeren.
6. Schil van de citroen raspen en toevoegen.
7. Meelmengsel lepel voor lepel toevoegen en erdoorheen roeren.
8. Wanneer alle ingrediënten zijn gemengd, 3 minuten lang op stand 6 doorroeren.
9. Het deeg in een ingevette cakevorm doen.
10. Ongeveer 60 minuten lang bij 180 °C (boven- en onderwarmte) of 160 °C (circulatielucht) bakken.
11. De afgekoelde cake decoreren met poedersuiker of suikerglazuur. Het sap van de citroen kan met het suikerglazuur worden vermengd.

## 7.5 Wafels

**Ingrediënten:**

- 6 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 zakje bakpoeder
- 250 g suiker
- 200 g boter of margarine
- 500 g meel
- 300 ml melk
- 125 ml mineraalwater met koolzuur

**Bereiding:**

1. Eieren scheiden.
2. Eiwitten in de mengkom **16** doen.
3. Spatbescherming **8** en klopper **14** plaatsen.
4. Eiwitten op stand 9 in 1 - 2 minuten stijf kloppen.

5. Keukenmachine stoppen.
6. Geklopt eiwit uit de mengkom halen en opzij zetten.
7. Haal de klopper **14** eruit en zet de roerder **15** erin.
8. Boter en suiker op stand 5-6 romig roeren.
9. Op stand 4 zetten.
10. Eigeel, melk, mineraalwater en vanillesuiker geleidelijk toevoegen.
11. Meel en bakpoeder mengen en lepel voor lepel toevoegen.
12. Keukenmachine even stoppen en het geklopt eiwit in de mengkom doen.
13. Op stand 2 het geklopt eiwit ca. 10 - 30 seconden lang erdoor roeren.
14. Deeg ca. 30 minuten laten rijzen.
15. Daarna de wafels gaar bakken.

## 7.6 Chocolade cupcakes

**Ingrediënten:**

- 100 g boter
- 150 g suiker
- 2 eieren
- 100 g meel
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel natriumbicarbonaat
- 1/4 theelepel zout
- 75 g cacaopoeder
- 130 ml melk, evt. meer
- 1 theelepel vanille-essence of vanillepasta

**Bereiding:**

1. Zeef het meel en de cacao in een schaal, voeg het bakpoeder, de natriumbicarbonaat en het zout toe en meng alles goed.
2. Spatbescherming **8** en roerder **15** plaatsen.
3. Boter, suiker en vanille in de mengkom **16** doen.
4. Op stand 3 zetten en tot een luchtige massa roeren.
5. Roer de eieren er één voor één door.
6. Roer het meelmengsel en ongeveer 130 ml melk er afwisselend door en roer alles goed om tot er een gelijkmatig deeg ontstaat.
7. Wanneer het deeg te droog is, roer er dan schuitjes melk door tot het stroperig wordt.
8. Het deeg in een cupcakemaker doen of hittebestendige kopjes invetten en als bakvorm gebruiken. Er kunnen hiervoor ook speciale vormpjes worden gebruikt.
9. Ongeveer 20 minuten lang bij 190 °C bakken.

## 7.7 Sprits

**Ingrediënten:**

- 230 g meel
- 150 g boter, koud en in dunne plakjes gesneden
- 100 g suiker
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout

**Bereiding:**

1. Ingrediënten in de mengkom **16** doen.
2. Spatbescherming **8** en kneedhaak **13** plaatsen.
3. Ca. 5 minuten lang op stand 2 - 3 kneden.
4. Deeg in een spuitzak doen en eruit drukken.
5. De stukken s-vormig, recht of cirkelvormig op een bakplaat leggen.
6. Bij 180 °C 10 minuten lang bakken.

**Aanwijzingen:**
- Voor het bakken kunt u de sprits met gehakte noten of amandelen garneren.
- Na het bakken kunt u de afgekoelde sprits met couverture versieren.

## 7.8 Aardbeienshake met karnemelk

**Ingrediënten:**
- 1/2 l koude melk
- 1/2 l koude karnemelk
- 250 g verse aardbeien
- 4 eetlepels aardbeienjam
- 4 eetlepels honing
- 1 eetlepel citroensap
- 1 snufje zout
- naar smaak bovendien suiker of zoetstof

**Bereiding:**
1. Deksel **11** van de blender **12** af halen.
2. Melk, karnemelk, honing, aardbeienjam, citroensap en een snufje zout erin doen.
3. Deksel **11** op de blender **12** plaatsen.
4. Blender **12** op het apparaat zetten.
5. Ingrediënten met pulsknop **5** of snelheid stand 10 ca. 30 seconden lang mixen.

   **Aanwijzing:** De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld.
6. Pulsknop loslaten of snelheid verlagen tot stand 1.
7. Dekselafsluiting **10** in het deksel **11** van de blender **12** naar rechts openen.
8. Aardbeien erin doen.
9. Indien zoetheid gewenst is, extra suiker naar smaak toevoegen.
10. 2 minuten lang op hoogste stand (pulsknop of snelheid stand 10) mixen.
11. In glazen doen en garneren met verse aardbeien.

## 7.9 Bananenshake

**Ingrediënten:**
- 2 bananen, goed rijp
- 1/2 l koude melk
- 4 eetlepels vanille-ijs
- chocoladehagelslag

**Bereiding:**
1. Bananen schillen en in stukjes snijden.
2. Deksel **11** van de blender **12** af halen.
3. Alle ingrediënten in de blender **12** doen.
4. Deksel **11** op de blender **12** plaatsen.
5. Blender **12** op het apparaat zetten.
6. Ingrediënten met pulsknop **5** of snelheid stand 10 ca. 60 seconden lang mixen.

   **Aanwijzing:** De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld.
7. In glazen doen en garneren met chocoladehagelslag.

## 7.10 Kersensmoothie

**Ingrediënten:**
- 250 g zure kersen uit een pot, ontpit
- 150 g yoghurt
- suiker naar smaak

**Bereiding:**
1. Deksel **11** van de blender **12** af halen.
2. Zure kersen samen met het sap in de blender **12** doen.
3. Deksel **11** op de blender **12** plaatsen.
4. Blender **12** op het apparaat zetten.
5. Met pulsknop **5** 15 seconden lang de zure kersen pureren.

**Aanwijzing:** De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld.

6. Yoghurt en suiker toevoegen.
7. Ingrediënten met pulsknop **5** of snelheid stand 10 net zo lang mixen (maximaal 2 minuten) tot een gladde, gebonden smoothie ontstaat.

# 8. Apparaat reinigen

**Waarschuwing!** Om gevaar voor een elektrische schok, letsel of een beschadiging te voorkomen:
- Trek vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het basisapparaat **7** nooit onder in water.

**Voorzichtig!** Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

## 8.1 Basisapparaat (7) reinigen

1. Reinig het basisapparaat **7** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel nemen.
2. Neem het apparaat nog een keer af met schoon water.
3. Gebruik het basisapparaat **7** pas weer als het helemaal droog is.

## 8.2 Spatbescherming (8), kneedhaak (13), klopper (14) en roerder (15) reinigen

**Voorzichtig!** De spatbescherming **8** is **niet** geschikt voor de vaatwasser.

Kneedhaak **13**, klopper **14** en roerder **15** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

1. Leg de onderdelen in koud of lauwwarm water om de deegresten in te weken.

   **Aanwijzing:** u kunt ook een beetje afwasmiddel toevoegen.
2. Verwijder de ingeweekte deegresten met een afwasborstel.
3. Spoel met schoon water na.
4. Laat de onderdelen helemaal drogen alvorens ze opnieuw te gebruiken.

## 8.3 Mengkom (16) reinigen

De mengkom **16** is van roestvast staal en kan in de spoelbak of in de vaatwasser worden gereinigd.

## 8.4 Blender (12) reinigen

**Aanwijzing:** de blender **12** en het deksel **11** zijn geschikt voor de vaatwasser.

1. Plaats de blender **12** op het apparaat.
2. Vul hem ongeveer tot de helft met warm water en wat afwasmiddel.
3. Zet het deksel **11** erop.
4. Controleer of de snelheidsregelaar **4** op "0" staat.
5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 22).
6. Druk meermalen kort op de pulsknop **5**.

   **Aanwijzing:** De pulsknop **5** functioneert alleen wanneer op de snelheidsregelaar **4** ten minste stand 1 is ingesteld.

7. Haal de blender **12** van het apparaat af.
8. Giet het afwaswater eruit.
9. Spoel de blender **12** onder schoon water na.
10. Laat de blender **12** helemaal drogen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

# 9. Weggooien

## 9.1 Apparaat

Het symbool van de doorstreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie apart moet worden verwijderd. Dit geldt voor het product en alle van dit symbool voorziene accessoires. Met dit symbool gekenmerkte producten mogen nooit met het gewone huisvuil worden verwijderd, maar moeten worden ingediend bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Let daarom in elk geval op de afvalverwijderingsvoorschriften in uw land.

## 9.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvoorschriften in uw land.

# 10. Garantie van de HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode begint vanaf de koopdatum. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats. Deze bon heeft u nodig om de koopdatum aan te tonen.
Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.
Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al

bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.

## Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product werd beschadigd, niet vakkundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingsdoelen en handelingen waarvan in de gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (voor dit apparaat: IAN 100104 (rood)/105590 (crème)) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure, op de titelbladzijde van uw gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de voor- of achterzijde.
- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde service-center.
- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegedeelde serviceadres opsturen.

Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service-center

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

**IAN:**
**100104: rood**
**105590: crème**

## Leverancier

Let op dat het **volgende adres geen service-adres is.** Neem eerst contact op met het bovengenoemde service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Duitsland

# Inhalt

1. Gerätebeschreibung . . . . . 38
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) . . . . . 39
3. Technische Daten . . . . . 39
4. Sicherheitshinweise . . . . . 39
5. Auspacken und aufstellen . . . . . 42
6. Gerät bedienen . . . . . 43
7. Rezepte . . . . . 46
8. Gerät reinigen . . . . . 51
9. Entsorgung . . . . . 52
10. Garantie der HOYER Handel GmbH . . . . . 53

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.**

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Gerätes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

# 1. Gerätebeschreibung

## 1.1 Verwendungszweck

Die Küchenmaschine SilverCrest SKMP 1200 A2 dient zum Mixen, Quirlen, Kneten, Aufschlagen und Mischen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

## 1.2 Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät
- 1 Spritzschutz
- 1 Mixbehälter
- 1 Knethaken
- 1 Schneebesen
- 1 Rührbesen
- 1 Bedienungsanleitung

### 1.3 Varianten

Das Gerät wird in zwei Versionen geliefert:
- RP100104: rot
- RP105590: crème

Die Bedienung ist für beide Farbvarianten identisch.

## 2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

**1** Antriebsarm
**2** Abdeckung
**3** Entriegelung für Abdeckung
**4** Geschwindigkeitsregler mit Ein/Aus-Funktion
**5** Impulsknopf
**6** Entriegelungshebel
**7** Grundgerät
**8** Spritzschutz
**9** Einfüllöffnung mit Klappe
**10** Deckelverschluss
**11** Deckel Mixbehälter
**12** Mixbehälter mit Deckel und Deckelverschluss
**13** Knethaken
**14** Schneebesen
**15** Rührbesen
**16** Rührschüssel

## 3. Technische Daten

| | |
|---|---|
| Spannungsversorgung: | 220 - 240 V~ / 50 Hz |
| Leistung: | 1.200 Watt |
| Schutzklasse: | II |
| KB-Zeit Küchenmaschine: | 10 Minuten |
| KB-Zeit Mixbehälter: | 3 Minuten |
| KB-Zeit (Kurzbetriebszeit): | gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf. |

## 4. Sicherheitshinweise

### 4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

**Warnung!**
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**Vorsicht!**
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

**Hinweis:**
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## 4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

**Warnung!** Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verrstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Grundgerät **7** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

## 4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck" auf Seite 38).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 54.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

## 4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

**Warnung!** Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 54.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Innere des Grundgerätes **7** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals das Grundgerät **7** in Wasser eintauchen

– niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
– niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
– niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 54.

- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  – Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  – Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  – Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  – Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

## 4.5 Schutz vor Verletzungen

**Warnung!** Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Vermeiden Sie während des Betriebes den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes wie Messerwerk des Mixbehälters **12**, Knethaken **13**, Schneebesen **14** oder Rührbesen **15**. Hände oder Haare könnten in das Gerät gezogen werden und zu Verletzungen führen. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Spritzschutz **8** bei Verwendung der Rührschüssel **16** bzw. der Deckel **11** bei Verwendung des Mixbehälters **12** korrekt aufgesetzt ist.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder jedem Wechseln der Einsätze den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **12** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst am Geschwindigkeitsregler **4** aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Sonst könnte es passieren, dass das Gerät in dem Moment anläuft, wenn Sie den Netzstecker erneut in eine Netzstreckdose stecken.

- Wenn der Mixbehälter **12** nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung **2** aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.

## 4.6 Zur Sicherheit Ihres Kindes

**Warnung!** Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

## 4.7 Sachschäden

**Achtung!** Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Verwenden Sie nicht gleichzeitig den Mixbehälter **12** und die Rührschüssel **16**. Dadurch könnte das Gerät überlastet werden.
- Verwenden Sie das Rührwerk und den Mixbehälter **12** nie ohne Inhalt. Dadurch könnte der Motor überhitzen.
- Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **12** ausschließlich mit aufgesetztem Deckel **11**, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter **12** ausschließlich zur Herstellung von Mixgetränken oder Dressings.
- Überfüllen Sie die Rührschüssel **16** oder den Mixbehälter **12** nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann.
- Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter **12**.

# 5. Auspacken und aufstellen

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang“ auf Seite 38) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „8. Gerät reinigen“ auf Seite 51).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
5. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **4** auf „0“ steht.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 39).

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

# 6. Gerät bedienen

## 6.1 Gerät zusammenbauen

1. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach oben.

   **Hinweis:** Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz oben ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.
2. Um die Rührschüssel **16** einzusetzen, setzen Sie sie in das Grundgerät **7**.
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel, indem Sie sie etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

**Achtung!**
Verwenden Sie die Rührschüssel **16** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **8**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **8** von unten auf den Antriebsarm **1**. Die Einfüllöffnung mit Klappe **9** soll in Richtung des Geschwindigkeitsreglers **4** zeigen.
5. Drücken Sie den Spritzschutz **8** etwas fest, bis er einrastet.
6. Wählen Sie den geeigneten Rühreinsatz aus:

   Knethaken **13**: Für schwere Teige, z.B. Brotteig

   Schneebesen **14**: Zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.

   Rührbesen **15**: Für mittlere bis leichte Teige, z.B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
7. Setzen Sie den Rühreinsatz von unten in die entsprechende Aufnahme im Antriebsarm **1**.

   Achten Sie darauf, dass die kleinen Mitnehmer am Schaft des Rühreinsatzes in den Querschlitz der Aufnahme eingeführt werden.
8. Drücken Sie den Rühreinsatz etwas hinein und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
9. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach unten in die Arbeitsstellung.

   **Hinweis:** Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz unten ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.

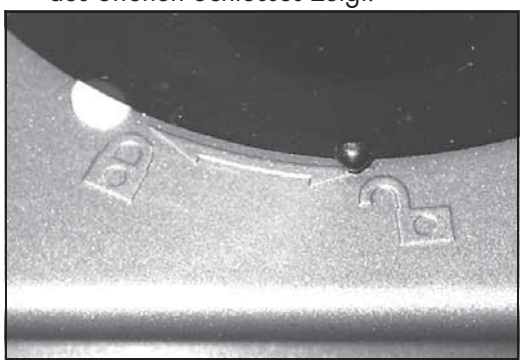
Das Gerät ist nun betriebsbereit.

### Mixbehälter 12 aufsetzen:

**Achtung!**

- Verwenden Sie nicht gleichzeitig den Mixbehälter **12** und die Rührschüssel **16**. Dadurch könnte das Gerät überlastet werden.

1. Drücken Sie die Entriegelung **3** für die Abdeckung **2** nach links.
2. Nehmen Sie die Abdeckung **2** ab.
3. Setzen Sie den Mixbehälter **12** so auf, dass die kleine Nase auf das Symbol des offenen Schlosses zeigt.



4. Drehen Sie den Mixbehälter **12** im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Die kleine Nase zeigt nun auf das Symbol des geschlossenen Schlosses.

## 6.2 Gerät auseinanderbauen

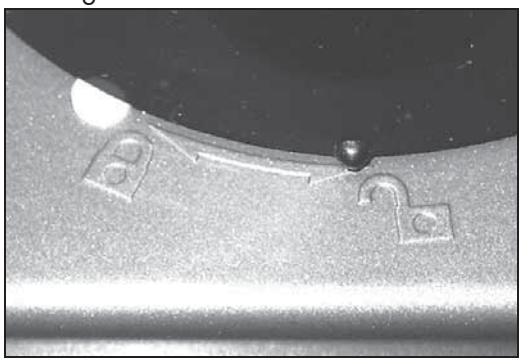
1. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach oben.

   **Hinweis:** Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz oben ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.
2. Um einen Rühreinsatz zu entnehmen, drücken Sie ihn etwas hinein und entriegeln ihn mit einer leichten Drehung gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entnehmen Sie den Rühreinsatz.
4. Um den Spritzschutz **8** abzunehmen, ziehen Sie ihn nach unten ab. Ziehen Sie dabei zuerst den hinteren Teil des Spritzschutzes **8** etwas nach unten.
5. Entriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie sie etwas im Uhrzeigersinn drehen.
6. Entnehmen Sie die Rührschüssel **16**.
7. Betätigen Sie den Entriegelungshebel **6** und klappen Sie den Antriebsarm **1** nach unten in die Arbeitsstellung.

   **Hinweis:** Legen Sie den Entriegelungshebel **6** ganz um und halten Sie ihn fest, bis der Antriebsarm **1** ganz unten ist. Dananch klappen Sie den Entriegelungshebel **6** wieder zurück.

### Mixbehälter 12 abnehmen:

1. Drehen Sie den Mixbehälter **12** gegen den Uhrzeigersinn, bis die kleine Nase auf das Symbol des offenen Schlosses zeigt.



2. Nehmen Sie den Mixbehälter **12** ab.
3. Setzen Sie die Abdeckung **2** wieder auf.

## 6.3 Spritzschutz verwenden

Sie können während des Rührens Zutaten zugeben:

1. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
2. Klappen Sie die Klappe über der Einfüllöffnung **9** nach oben.
3. Füllen Sie die Zutaten ein.
4. Schließen Sie die Klappe über der Einfüllöffnung **9** wieder.

## 6.4 Mixbehälter 12 verwenden

**Achtung!**

- Lassen Sie den Mixer nie länger als 3 Minuten am Stück laufen, Danach muss er erst wieder abkühlen, damit das Gerät nicht überhitzt.

1. Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **12**.

2. Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.
3. Setzen Sie unbedingt den Deckel **11** auf den Mixbehälter **12**, bevor Sie mixen, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden könnte.
4. Wenn Sie während des Mixens noch etwas zugeben möchten, öffnen Sie den Deckelverschluss **10** im Deckel **11** des Mixbehälters **12**, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
5. Wählen Sie am Geschwindigkeitsregler **4** die gewünschte Geschwindigkeit.

   **Hinweis:** Die ideale Geschwindigkeit hängt vor allem von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.
6. Sie können alternativ den Impulsknopf **5** drücken. Solange Sie den Impulsknopf **5** gedrückt halten, wird mit maximaler Geschwindigkeit gemixt.

   **Hinweis:** Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.

## 6.5 Geschwindigkeit regeln, ein- und ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **4** nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas langsameren Geschwindigkeit beim Mixen und Rühren und erhöhen Sie erst danach die Geschwindigkeit.

**Hinweis:** Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.

### Empfehlungen für Geschwindigkeiten

| Geschwindigkeit | Einsatz | Beschreibung |
|---|---|---|
| 1 - 2 | alle | - Startstellung bei allen Mix- und Rührvorgängen.<br>- Bei der Zugabe von Zutaten |
| | Knethaken **13** oder Rührbesen **15** | - Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten |
| 2 - 3 | Rührbesen **15** | - Mischen von dickem Rührteig<br>- Mischen von Butter und Mehl<br>- Mischen von Hefeteig |
| | Knethaken **13** | - Kneten von Hefeteig<br>- Kneten von dickem Rührteig |
| 4 - 6 | Rührbesen **15** | - Kuchenteig<br>- Aufschlagen von Butter mit Zucker<br>- Plätzchenteig |
| 7 - 10 | Schneebesen **14** | - Schlagsahne<br>- Eiweiß<br>- Majonäse<br>- schaumig schlagen von Butter |

| Geschwindigkeit | Einsatz | Beschreibung |
|---|---|---|
| Impulsknopf **5** | Mixbehälter **12** | - Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten.<br>- Es muss mindestens die Geschwindigkeitstufe 1 eingestellt sein, damit der Impulsknopf **5** funktioniert |

Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **4** auf „**0**".

## 6.6 Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netztstecker.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

# 7. Rezepte

## 7.1 Weißbrot

**Zutaten:**

- 1 kg Weizenmehl Typ 405 (Kuchenmehl)
- 4 TL Salz
- 4 Packungen Trockenhefe (ca. 25 - 30 g)
- 650 ml lauwarmes Wasser

**Zubereitung:**

1. Zutaten in die Rührschüssel **16** geben.
2. Spritzschutz **8** und Knethaken **13** einsetzen.
3. Auf Stufe 3 10 Minuten durchkneten.
4. Rührschüssel entnehmen und zudecken.
5. Teig an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.
6. Brotlaib formen oder Teig in Kastenform füllen.
7. Backofen auf 220 °C vorheizen.
8. Brot auf mittlerer Schiene 35 - 40 Minuten lang ausbacken.

## 7.2 Pizzateig

**Hinweis:** Der Pizzateig gelingt besonders gut, wenn Sie ihn mindestens 24 Stunden vor dem Backen zubereiten und ihn dann im Kühlschrank ruhen lassen. Das folgende Rezept sollte zu einem Ergebnis führen „wie beim guten Italiener".

**Zutaten für 4 Personen:**

- 500 g Mehl Typ 405
- 300 ml Leitungswasser
- maximal 1/5 Block Backhefe
- 20 g Salz

**Zubereitung:**

1. Geben Sie 300 g des Mehls in die Rührschüssel **16**.
2. Spritzschutz **8** und Rührbesen **15** einsetzen.
3. Auf Stufe 2 stellen.
4. 300 ml Leitungswasser durch die Einfüllöffnung **9** langsam zugeben.
5. Geben Sie die Backhefe hinzu.
6. Geben Sie das Salz hinzu.

7. Rühren Sie die Masse auf Stufe 4 - 5 glatt.
8. Decken Sie die Rührschüssel ab und lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten lang gehen.
9. Rühren Sie den Teig erneut etwa 3 Minuten lang auf Stufe 4 durch.
10. Entnehmen Sie den Rührbesen **15** und setzen Sie den Knethaken **13** ein.
11. Kneten Sie den Teig auf Stufe 3.
12. Geben Sie nun nach und nach das restliche Mehl durch die Einfüllöffnung **9** hinzu.

    **Hinweis:** Sobald sich der Pizzateig beim Kneten vom Boden ablöst und sich zu einer Kugel formt, ist die zugegebene Mehlmenge genau richtig.
13. Kneten Sie zum Schluss den Teig noch einmal ca. 3 Minuten lang auf Stufe 2 durch.

    **Hinweis:** Der Pizzateig hat genau die richtige Konsistenz, wenn er kurzfristig die Kugelform hält, aber über längere Zeit (ca. 30 Minuten) die Form verliert und zerfließt.
14. Lassen Sie den Pizzateig erneut 20 Minuten in der zugedeckten Rührschüssel ruhen.
15. Entnehmen Sie die Rührschüssel und lassen Sie den Teig auf ein gut gemehltes Brett fallen.
16. Bestäuben Sie die Oberfläche des Teiges gut mit Mehl.
17. Kneten Sie den Teig kurz durch und formen Sie ihn dabei zu einer Kugel.
18. Geben Sie den Teigball in einen verschließbaren Behälter und stellen ihn für 24 Stunden in den Kühlschrank.
19. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und legen ihn zurück auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.
20. Stäuben Sie den Teig gut mit Mehl ein und kneten ihn kurz durch, damit ein schöner Teigball geformt wird.
21. Der Teig ist nun fertig und es können Pizzaböden geformt und belegt werden.

**Hinweise:**

- Die Hefe muss nicht unbedingt vorher in Wasser aufgelöst werden.
- Es wird deutlich weniger Hefe zugegeben, als auf der Verpackung der Hefe steht. Nehmen Sie nur soviel, wie laut Packungsangabe für etwa 200 - 250 g Mehl erforderlich ist.
- Schmeckt man bei Ihrem Pizzateig die Hefe durch, sollten Sie die Hefemenge weiter reduzieren. Die reduzierte Hefemenge wird durch die lange Gehzeit wieder ausgeglichen.
- Meersalz macht den Teig aromatischer.
- Beim Abschmecken direkt nach der Salzzugabe muss der Teig zunächst etwas nach Salz schmecken. Wenn Sie das Mehl oder die Hefe deutlich herausschmecken, fehlt noch etwas Salz. Mit der späteren Zugabe des restlichen Mehls verliert sich der Salzgeschmack wieder.
- Stellen Sie den Teig zum Gehen **nicht** an eine zusätzliche Wärmequelle. Sie können dann zwar Zeit sparen, aber der Geschmack leidet darunter.
- Die Ruhezeit von 24 Stunden ist enorm wichtig für einen gut schmeckenden Pizzateig.
- Der so zubereitete Pizzateig kann mehrere Tage im Kühlschrank gelagert werden.

## 7.3 Rührkuchen mit Obst

**Zutaten:**

- 1 Becher Joghurt (150 ml)
- 1 Becher Speiseöl oder weiche Butter (150 g)
- 2 Becher Zucker (300 g)
- 3 Becher Mehl (320 g)
- 1 Packung Backpulver
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1 Dose Obst nach Geschmack oder frisches Obst (ca. 500 g)

**Zubereitung:**

1. Eiweiß in die Rührschüssel **16** geben.
2. Spritzschutz **8** und Schneebesen **14** einsetzen.
3. Eiweiß auf Stufe 9 in 1 - 2 Minuten steif schlagen.
4. Eischnee aus der Schüssel nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Joghurt in die Rührschüssel geben.
6. Den leeren Joghurtbecher ausspülen und zum weiteren Abmessen benutzen oder die Menge mit einem Messbecher abwiegen.
7. 1 Becher Öl (150 ml) oder weiche Butter (150 g) zugeben.
8. 2 Becher Zucker (300 ml) zugeben.
9. 4 Eigelb zugeben.
10. Zutaten auf Stufe 6 oder 7 ca. 2 Minuten lang schaumig rühren.
11. 3 Becher Mehl (450 ml bzw. 320 g) und Backpulver zugeben.
12. Schneebesen **14** entnehmen und Rührbesen **15** einsetzen.
13. Zutaten auf Stufe 4 ca. 5 Minuten lang verrühren.
14. Küchenmaschine anhalten.
15. Den Eischnee zugeben.
16. Abgetropftes und evtl. klein geschnittenes Obst zugeben.
17. Auf Stufe 2 Obst und Eischnee ca. 10 - 30 Sekunden lang unterrühren.
18. Teig in eine Kuchenform füllen.
19. Bei 200 °C ca. 50 Minuten lang backen.

## 7.4 Sandkuchen

**Zutaten:**

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 250 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (20 g)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker (2 TL)

**Zubereitung:**

1. Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben, das Backpulver zugeben und alls gut vermischen.
2. Spritzschutz **8** und Rührbesen **15** einsetzen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **16** geben.
4. Auf Stufe 3 stellen und zu einer lockeren Masse verrühren.
5. Eier nach und nach einzeln unterrühren.
6. Schale von der Zitrone abreiben und dazugeben.
7. Mehl-Mischung löffelweise zugeben und unterrühren.
8. Wenn alle Zutaten gemischt sind, 3 Minuten lang auf Stufe 6 durchrühren.
9. Den Teig in eine eingefettete Kuchenform geben.

10. Etwa 60 Minuten lang bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) backen.
11. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker oder Zuckerglasur dekorieren. Der Saft der Zitrone kann der Zuckerglasur beigemischt werden.

## 7.5 Waffeln

**Zutaten:**

- 6 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 500 g Mehl
- 300 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

**Zubereitung:**

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die Rührschüssel **16** geben.
3. Spritzschutz **8** und Schneebesen **14** einsetzen.
4. Eiweiß auf Stufe 9 in 1 - 2 Minuten steif schlagen.
5. Küchenmaschine anhalten.
6. Eischnee aus der Schüssel nehmen und zur Seite stellen.
7. Entnehmen Sie den Schneebesen **14** und setzen Sie den Rührbesen **15** ein.
8. Butter und Zucker auf Stufe 5-6 cremig rühren.
9. Auf Stufe 4 stellen.
10. Eigelb, Milch, Mineralwasser und Vanillezucker nach und nach zugeben.
11. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zufügen.
12. Küchenmaschine kurz anhalten und den Eischnee in die Rührschüssel geben.
13. Auf Stufe 2 den Eischnee etwa 10 bis 30 Sekunden lang unterheben.
14. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.
15. Danach die Waffeln ausbacken.

## 7.6 Schokoladen Cupcakes

**Zutaten:**

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 130 ml Milch, evtl. mehr
- 1 TL Vanilleextrakt, oder Vanillepaste

**Zubereitung:**

1. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Backpulver, Natron und Salz hinein sieben und alles gut vermischen.
2. Spritzschutz **8** und Rührbesen **15** einsetzen.
3. Butter, Zucker und Vanille in die Rührschüssel **16** geben.
4. Auf Stufe 3 stellen und zu einer lockeren Masse verrühren.
5. Eier einzeln unterrühren.
6. Mehl-Mischung und etwa 130 ml Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
7. Wenn der Teig zu trocken ist, schluckweise Milch unterrühren, bis er zähflüssig wird.
8. Den Teig in einen Cupcake Maker füllen oder hitzebeständige Tassen einfetten und als Backform benutzen. Es können auch entsprechende Förmchen verwendet werden.

9. Etwa 20 Minuten lang bei 190 °C backen.

## 7.7 Spritzgebäck

**Zutaten:**
- 230 g Mehl
- 150 g Butter, kalt und in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

**Zubereitung:**
1. Zutaten in die Rührschüssel **16** geben.
2. Spritzschutz **8** und Knethaken **13** einsetzen.
3. Ca. 5 Minuten lang auf Stufe 2 - 3 durchkneten.
4. Teig in einen Spritzbeutel geben und herausdrücken.
5. Die Stränge S-förmig, gerade oder kreisförmig auf ein Backblech legen.
6. Bei 180 °C 10 Minuten lang ausbacken.

**Hinweise:**
- Vor dem Backen können Sie das Spritzgebäck mit Nuss- oder Mandelsplittern garnieren.
- Nach dem Backen können Sie das abgekühlte Spritzgebäck mit Kuvertüre verzieren.

## 7.8 Erdbeershake mit Buttermilch

**Zutaten:**
- 1/2 l kalte Milch
- 1/2 l kalte Buttermilch
- 250 g frische Erdbeeren
- 4 EL Erdbeermarmelade
- 4 EL Honig
- 1EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- nach Geschmack zusätzlich Zucker oder Süßstoff

**Zubereitung:**
1. Deckel **11** vom Mixbehälter **12** abnehmen.
2. Milch, Buttermilch, Honig, Erdbeermarmelade, Zitronensaft und eine Prise Salz einfüllen.
3. Deckel **11** auf den Mixbehälter **12** aufsetzen.
4. Mixbehälter **12** auf das Gerät setzen.
5. Zutaten mit Impulsknopf **5** oder Geschwindigkeit Stufe 10 ca. 30 Sekunden lang mixen.

   **Hinweis:** Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
6. Impulsknopf loslassen oder Geschwindigkeit auf Stufe 1 reduzieren.
7. Deckelverschluss **10** im Deckel **11** des Mixbehälters **12** im Uhrzeigersinn öffnen.
8. Erdbeeren einfüllen.
9. Falls Süße gewünscht ist, zusätzlichen Zucker nach Geschmack zugeben.
10. Zwei Minuten lang auf höchster Stufe (Impulsknopf oder Geschwindigkeit Stufe 10) mixen.
11. In Gläser füllen und mit frischen Erdbeeren garnieren.

## 7.9 Bananenshake

**Zutaten:**
- 2 Bananen, sehr reif
- 1/2 l kalte Milch
- 4 EL Vanilleeis
- Schokostreusel

**Zubereitung:**

1. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
2. Deckel **11** vom Mixbehälter **12** abnehmen.
3. Alle Zutaten in den Mixbehälter **12** geben.
4. Deckel **11** auf den Mixbehälter **12** aufsetzen.
5. Mixbehälter **12** auf das Gerät setzen.
6. Zutaten mit Impulsknopf **5** oder Geschwindigkeit Stufe 10 ca. 60 Sekunden lang mixen.

   **Hinweis:** Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
7. In Gläser füllen und mit Schokostreuseln garnieren.

## 7.10 Sauerkirsch-Smoothie

**Zutaten:**

- 250 g Sauerkirschen aus dem Glas, entsteint
- 150 g Joghurt
- Zucker nach Geschmack

**Zubereitung:**

1. Deckel **11** vom Mixbehälter **12** abnehmen.
2. Sauerkirschen mitsamt dem Saft in den Mixbehälter **12** geben.
3. Deckel **11** auf den Mixbehälter **12** aufsetzen.
4. Mixbehälter **12** auf das Gerät setzen.
5. Mit Impulsknopf **5** 15 Sekunden lang die Sauerkirschen pürieren.

   **Hinweis:** Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
6. Joghurt und Zucker zugeben.
7. Zutaten mit Impulsknopf **5** oder Geschwindigkeit Stufe 10 so lange mixen (maximal 2 Minuten), bis ein glatter, gebundener Smoothie entsteht.

# 8. Gerät reinigen

**Warnung!** Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **7** nie in Wasser.

**Vorsicht!** Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

## 8.1 Grundgerät (7) reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **7** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **7** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

## 8.2 Spritzschutz (8), Knethaken (13), Schneebesen (14)und Rührbesen (15) reinigen

**Vorsicht!** Der Spritzschutz **8** ist **nicht** spülmaschinengeeignet.
Knethaken **13**, Schneebesen **14** und Rührbesen **15** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

1. Legen Sie die Teile in kaltes oder lauwarmes Wasser, um die Teigreste einzuweichen.

   **Hinweis:** Sie können dem Wasser auch etwas Spülmittel zugeben.
2. Entfernen Sie die eingeweichten Teigreste mit einer Spülbürste.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

## 8.3 Rührschüssel (16) reinigen

Die Rührschüssel **16** ist aus Edelstahl und kann im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

## 8.4 Mixbehälter (12) reinigen

**Hinweis:** Der Mixbehälter **12** sowie der Deckel **11** sind spülmaschinengeeignet.

1. Setzen Sie den Mixbehälter **12** auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel **11** auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **4** auf „0" steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 39).
6. Drücken Sie mehrmals kurz den Impulsknopf **5**.

   **Hinweis:** Der Impulsknopf **5** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **4** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.
7. Nehmen Sie den Mixbehälter **12** vom Gerät.
8. Kippen Sie das Spülwasser aus.
9. Spülen Sie den Mixbehälter **12** unter klarem Wasser nach.
10. Lassen Sie den Mixbehälter **12** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

# 9. Entsorgung

## 9.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und

die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

## 9.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

# 10. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.
Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.
Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 100104 (rot)/105590 (crème)) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

**IAN: 100104 (rot)/105590 (crème)**

## Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 55 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

# Contents

1. Device description . . . . . 55
2. Names of parts (see fold-out page) . . . . . 56
3. Technical data . . . . . 56
4. Safety information . . . . . 56
5. Unpacking and setting up. . . . . 59
6. Operating the appliance. . . . . 59
7. Recipes. . . . . 63
8. Cleaning the appliance. . . . . 68
9. Disposal . . . . . 69
10. HOYER Handel GmbH Warranty . . . . . 69

**Congratulations on the purchase of your new product.**

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

# 1. Device description

## 1.1 Intended purpose

The SilverCrest SKMP 1200 A2 food processor is used to mix, beat, knead,, whip and blend food and produce.

This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.

This appliance is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

## 1.2 Scope of supply

- 1 food processor, base unit
- 1 splash guard
- 1 blender jug
- 1 dough hook
- 1 balloon whisk
- 1 beater
- 1 copy of the user instructions

### 1.3 Variants

The appliance is available in two versions:
- RP100104: red
- RP105590: crème

Operation is identical for both colour variants.

## 2. Names of parts (see fold-out page)

**1** Drive arm
**2** Cover
**3** Unlock button for cover
**4** Speed controller with on/off function
**5** Pulse button
**6** Unlock lever
**7** Base unit
**8** Splash guard
**9** Filling opening with flap
**10** Lid fastening
**11** Lid of blender jug
**12** Blender jug with lid and lid fastening
**13** Dough hook
**14** Balloon whisk
**15** Beater
**16** Mixing bowl

## 3. Technical data

| | |
|---|---|
| Power supply: | 220 - 240 V~ /50 Hz |
| Output: | 1,200 W |
| Protection class: | II |
| Short-time operation / food processor: | 10 minutes |
| Short-time operation / blender jug: | 3 minutes |

Short-time operation: indicates how long the appliance may run without interruption.

## 4. Safety information

### 4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

**Warning!**
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

**Caution!**
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

**Note:**
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

## 4.2 Special information about this appliance

**Warning!** To avoid injury or damage, please observe the following information.

- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- The appliance may not be used by children.
- Keep the appliance and its mains power cable away from children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- While it is not under supervision and before it is assembled, disassembled or cleaned, the appliance should always be disconnected from the power supply.
- Never immerse the base unit ***7*** in water.
- Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these might damage the appliance.

## 4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 55).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 70.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 70.

## 4.4 Protection against electric shock

**Warning!** The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in "Service Centre" on page 70.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Under no circumstances should water or other liquids get into the base unit ***7***. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse the base unit ***7*** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a

swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in “Service Centre” on page 70.

- Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug it by pulling out the plug, never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely free of current.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  - the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it does not present a trip hazard,
  - under no circumstances use a damaged extension cable,
  - do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).

## 4.5 Preventing injury

**Warning!** To avoid injury, please observe the following information.

- Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- During operation, avoid contact with the moving parts of the appliance such as the blades of the blender jug **12**, the dough hook **13**, balloon whisk **14** or beater **15**. Your hands or hair could be drawn into the appliance, leading to injuries. Only ever switch the appliance on if you have correctly fitted the splash guard **8** when using the mixing bowl **16** or the lid **11** when using the blender jug **12**.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before cleaning the appliance or changing the attachments.
- Remember that the blades of the blender jug **12** are extremely sharp. Never touch the blades with bare fingers to avoid cutting yourself.
- Always first switch off the appliance using the speed controller **4** before removing the power supply plug. Otherwise the appliance might start up when you insert the power supply plug in a mains socket again.
- If you are not using the blender jug **12**, the cover **2** must be fitted. Otherwise the appliance will not work so as to protect the user from injury.

### 4.6 For the safety of your child

**Warning!** Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

### 4.7 Material damage

**Warning!** Follow the instructions given below to prevent material damage.

- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface to stop the appliance falling over or sliding off.
- Do not place the appliance on top of a hot stove.
- Do not use the blender jug **12** and the mixing bowl **16** at the same time. This might overload the appliance.
- Never use the mixer and the blender jug **12** when empty. This might cause the motor to overheat.
- The mixer should only ever be operated for max. 10 minutes at a time, and the blender for 3 minutes. Afterwards the appliance must be first allowed to cool down to roomtemperature again.
- Only ever use the blender jug **12** with the lid in place **11** as liquid might otherwise be ejected.
- Do not move the appliance if food or pastry is still inside.
- Only use the blender jug **12** to mix drinks or make dressings.
- Do not overfill the mixing bowl **16** or blender jug **12** as the contents might otherwise be ejected.
- Never add hot or boiling food to the blender jug **12**.

## 5. Unpacking and setting up

1. Remove the individual parts from the packaging.
2. Check that the individual parts are complete (see "1.2 Scope of supply" on page 55) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "8. Cleaning the appliance" on page 68).
4. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
5. Check that the speed controller **4** is set to "0".
6. Put the plug in a suitable socket (see "3. Technical data" on page 56).

The appliance is now ready to use.

## 6. Operating the appliance

### 6.1 Assembling the appliance

1. Press the unlock lever **6** and swing up the drive arm **1**.

**Note:** Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

2. To fit the mixing bowl **16**, insert it in the base unit **7**.
3. Lock the mixing bowl by rotating it slightly anti-clockwise until it engages.

**Caution!**

Never use the mixing bowl **16** without the splash guard **8** in position. Otherwise food might be ejected.

4. Fit the splash guard **8** onto the drive arm **1** from below. The filling opening with flap **9** should point towards the speed controller **4** .
5. Press on the splash guard **8** until it engages.
6. Select the appropriate attachment:

   Dough hook **13**: For heavy dough, e.g. bread dough

   Balloon whisk **14**: For whipping cream, beating egg whites, etc.

   Beater **15**: For medium to light dough/ batter, e.g. batter for (pan)cakes.

7. Fit the attachment into the appropriate opening in the drive arm **1** from below.

   When doing so, make sure that the little lugs on the shaft of the attachment are inserted into the crosswise slot of the opening.

8. Press the attachment lightly in and turn clockwise until it engages.
9. Press the unlock lever **6** and swing the drive arm **1** down into the working position.

   **Note:** Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

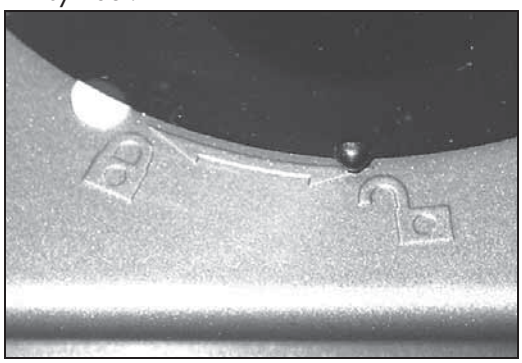
The appliance is now ready to use.

### Fitting the blender jug 12 :

**Caution!**

- Do not use the blender jug **12** and the mixing bowl at the same time **16**. This might overload the appliance.

1. Press the unlock button **3** for the lid **2** to the left.
2. Take the lid **2** off.
3. Position the blender jug **12** so that the little nib points to the open padlock symbol.



4. Turn the blender jug **12** clockwise until it engages. The little nib is now pointing to the closed padlock symbol.

## 6.2 Dismantle appliance

1. Press the unlock lever **6** and swing up the drive arm **1**.

   **Note:** Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

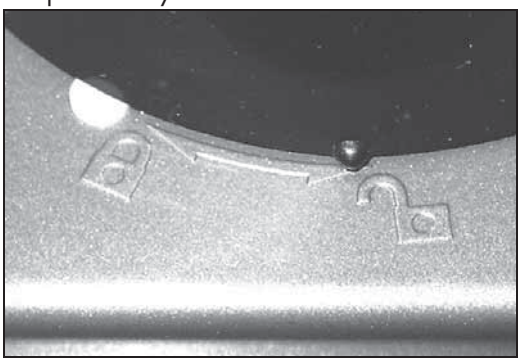
2. To remove an attachment, press lightly in again and unlock by turning anticlockwise slightly.
3. Remove the attachment.
4. To remove the splash guard **8**, pull it downwards. When doing so, first pull the splash guard **8** down at the back slightly.

5. Unlock the mixing bowl **16** by rotating slightly in a clockwise direction.
6. Remove the mixing bowl **16**.
7. Press the unlock lever **6** and swing the drive arm **1** down into the working position.

   **Note:** Press the unlock lever **6** round fully and hold until the drive arm **1** is right down. Then swing the unlock lever **6** back again.

### Removing the blender jug12 :

1. Turn the blender jug **12** anti-clockwise until that the little nib points to the open padlock symbol.



2. Remove the blender jug **12**.
3. Put the lid **2** back on.

## 6.3 Using the splash guard

You can add ingredients during mixing:

1. Reduce the speed to 1 - 2.
2. Lift the flap over the filling opening **9**.
3. Add ingredients.
4. Close the flap over the filling opening **9** again.

## 6.4 Using the blender jug 12

**Caution!**

- Never allow the blender to run for more than 3 minutes at a time. It then has to cool down again first to prevent the appliance overheating.

1. Always put the liquid ingredients in the blender jug first, followed by the solid components **12**.
2. Chop up the solid ingredients beforehand to stop any lumps jamming the blades.
3. Make sure you always replace the lid **11** on the blender jug **12** before starting the blender as the contents might otherwise be ejected.
4. If you wish to add other ingredients during blending, open the fastening **10** in the lid **11** of the blender jug **12** by turning clockwise.
5. Select the desired speed on the speed controller **4** .

   **Note:** The ideal speed mainly depends on the consistency of the food to be blended. The more liquid it is, the faster blending can be carried out.
6. Alternatively, you can press the pulse button **5** here. Blending will take place at maximum speed as long as the pulse button **5** is held down.

   **Note:** The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.

## 6.5 Regulating speed, switching on and off

1. Switch the appliance on by turning the speed controller **4** to the right.
2. Start off at a slightly slower speed when blending or mixing and then increase.

**Note:** The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.

### Recommendations for speed levels

| Speed | Attachment | Description |
|---|---|---|
| 1 - 2 | All | - Starting position for all blending / mixing operations.<br>- When adding ingredients |
| | Dough hook **13** or beater **15** | - Kneading and mixing firm dough or ingredients |
| 2 - 3 | Beater **15** | - Mixing thick dough/batter<br>- Mixing butter and flour<br>- Mixing yeast dough |
| | Dough hook **13** | - Kneading yeast dough<br>- Kneading thick dough |
| 4 - 6 | Beater **15** | - Cake batter<br>- Beating butter with sugar<br>- Biscuit dough |
| 7 - 10 | Balloon whisk **14** | - Whipping cream<br>- Egg whites<br>- Mayonnaise<br>- Beating butter until fluffy |
| Pulse button **5** | Blender jug **12** | - Blending and liquidising soft or liquid ingredients.<br>- The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**. |

Move the speed controller **4** to "**0**" to switch the appliance off.

## 6.6 Thermal cut-out

The appliance has a thermal cut-out. If the motor gets too hot, the appliance will switch off automatically:

1. Switch the appliance off.
2. Remove the power supply plug.
3. Allow the appliance to cool down to room temperature.

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 63 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

# 7. Recipes

## 7.1 White bread

**Ingredients**

- 1 kg plain flour (type 405, cake flour)
- 4 tsp salt
- 4 packs of dried yeast (approx. 25 - 30 g)
- 650 ml lukewarm water

**Preparation**

1. Put the ingredients in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and dough hook **13**.
3. Knead for 10 minutes on level 3.
4. Remove and cover mixing bowl.
5. Allow dough to stand for around 1 - 2 hours in a warm place.
6. Shape into a loaf or place dough in a loaf pan.
7. Preheat oven to 220 °C.
8. Bake bread on middle shelf for 35 - 40 minutes.

## 7.2 Pizza dough

**Note:** Pizza dough is particularly good when prepared at least 24 hours in advance and then allowed to rest in the fridge. The following recipe should give you pizza dough "just like Mamma used to make".

**Ingredients for 4 people**

- 500 g type 00 flour
- 300 ml water
- max. 1/5 of a block of yeast
- 20 g salt

**Preparation**

1. Place 300 g of the flour in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and beater **15**.
3. Set to level 2.
4. Slowly pour 300 ml water through the filling opening **9**.
5. Add the yeast.
6. Add the salt.
7. Mix at level 4 - 5 until smooth.
8. Cover the bowl and allow the dough to rise at room temperature for about 20 minutes.
9. Mix the dough again at level 4 for about 3 minutes.
10. Remove the beater **15** and insert the dough hook **13**.
11. Knead the dough at level 3.
12. Now gradually add the remaining flour using the filling opening **9**.

    **Note:** The amount of flour is exactly right when the dough can be lifted from the surface and forms a ball when kneading.
13. To finish, knead the dough one more time at level 2 for about 3 minutes.

    **Note:** The pizza dough has exactly the right consistency when it briefly holds a ball shape but loses its shape and flattens out over a longer time (roughly 30 minutes).
14. Allow the pizza dough to rest in the covered mixing bowl for a further 20 minutes.
15. Turn the bowl upside down and let the dough fall onto a well-floured board.
16. Dust the surface of the dough well with flour.

17. Briefly knead the dough and form into a ball.
18. Put the dough ball into a lidded container and place in the fridge for 24 hours.
19. Take the dough out of the fridge and place it on a baking sheet dusted with flour.
20. Dust the dough well with flour and briefly knead to form a nice ball of dough.
21. The dough is now ready and can be made into pizza bases and the toppings added.

**Notes.**

- The yeast does not need to be first dissolved in water.
- Much less yeast is required as is recommended on the yeast packaging. Only use as much yeast as required for about 200 - 250 g flour according to the packaging instructions.
- If your pizza dough tastes of yeast, reduce the amount of yeast further. The long rising time compensates for the reduced amount of yeast.
- For more aromatic dough, add sea salt.
- When tasting just after adding the salt, the dough should initially taste slightly salty. If you can clearly taste the flour or yeast, add another pinch of salt. The salty taste becomes milder when the rest of the flour is added.
- Do **not** place the dough near an additional heat source to rise. You may save time, but the flavour will suffer as a result.
- The resting time of 24 hours is extremely important if your pizza dough is to be nice and tasty.
- Pizza dough prepared in this way can be stored in the fridge for several days.

## 7.3 Pound cake with fruit

**Ingredients**

- 1 tub of yoghurt (150 ml)
- 1 tub of cooking oil or soft butter (150 g)
- 2 tubs of sugar (300 g)
- 3 tubs of flour (320 g)
- 1 sachet of baking powder
- 4 egg yolks
- 4 egg whites
- 1 tin of fruit of your choice or fresh fruit (around 500 g)

**Preparation:**

1. Put the egg whites in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and the balloon whisk **14**.
3. Beat the egg whites at level 9 for 1 - 2 minutes until stiff.
4. Take the stiffly-beaten egg whites out of the bowl and put to one side.
5. Add the yoghurt to the mixing bowl.
6. Rinse out the empty yoghurt tub and measure out the other ingredients with it or use a measuring beaker to determine quantities.
7. Add 1 tub of oil (150 ml) or soft butter (150 g).
8. Add 2 tubs of sugar (300 ml).
9. Add 4 egg yolks.
10. Beat the ingredients at level 6 or 7 for around 2 minutes until smooth.
11. Add 3 tubs of flour (450 ml or 320 g) and the baking powder.
12. Remove the balloon whisk **14** and fit the beater **15**.
13. Mix the ingredients at level 4 for around 5 minutes.

14. Stop the food processor.
15. Add the stiffly-beaten egg whites.
16. Drain fruit, cut into pieces if required and add to bowl.
17. Mix fruit and stiffly-beaten egg whites at level 2 for around 10 - 30 seconds.
18. Place mixture in a cake tin.
19. Bake at 200 °C for around 50 minutes.

## 7.4 Sand cake

**Ingredients**

- 250 g butter
- 250 g sugar
- 6 eggs
- 250 g cornflour
- 75 g plain flour
- 1 sachet of baking powder (20 g)
- 1 untreated lemon
- 1 sachet of vanilla sugar (2 tsp)

**Preparation**

1. Sieve cornflour and flour into a bowl, add baking powder and mix well.
2. Fit the splash guard **8** and beater **15**.
3. Add the butter, sugar and vanilla sugar to the mixing bowl **16**.
4. Select level 3 to product a loose batter.
5. Gradually beat in the eggs one by one.
6. Grate the lemon rind and add.
7. Spoon in the flour mixture and stir.
8. Once all ingredients are stirred in, beat at level 6 for 3 minutes.
9. Place mixture in a greased cake tin.
10. Bake for around 60 minutes at 180 °C (top and bottom heat) or 160 °C (fan oven).
11. Once the cake is cool, ice or decorate with icing sugar. The lemon juice can be added to the icing.

## 7.5 Waffles

**Ingredients**

- 6 eggs
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1/2 sachet of baking powder
- 250 g sugar
- 200 g butter or margarine
- 500 g plain flour
- 300 ml milk
- 125 ml carbonated mineral water

**Preparation**

1. Separate the eggs.
2. Put the egg whites in the mixing bowl **16**.
3. Fit the splash guard **8** and the balloon whisk **14**.
4. Beat the egg whites at level 9 for 1 - 2 minutes until stiff.
5. Stop the food processor.
6. Take the stiffly-beaten egg whites out of the bowl and put to one side.
7. Remove the balloon whisk **14** and insert the beater **15**.
8. Cream butter and sugar at level 5 - 6.
9. Set to level 4.
10. Gradually add the egg yolks, milk, mineral water and vanilla sugar.
11. Mix the flour and baking powder and spoon in.
12. Stop the food processor briefly and add the stiffly-beaten egg whites to the bowl.
13. Fold in the stiffly-beaten egg whites at level 2 for around 10 - 30 seconds.
14. Leave the batter to stand for approx. 30 minutes.
15. Then cook the waffles.

## 7.6 Chocolate cupcakes

**Ingredients**

- 100 g butter
- 150 g sugar
- 2 eggs
- 100 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp bicarbonate of soda
- ¼ tsp salt
- 75 g cocoa powder
- 130 ml milk, possibly more
- 1 tsp vanilla extract or vanilla paste

**Preparation**

1. Sieve flour and cocoa powder into a bowl, add baking powder, bicarbonate of soda and salt through the sieve and mix well.
2. Fit the splash guard **8** and beater **15**.
3. Add the butter, sugar and vanilla to the mixing bowl **16**.
4. Select level 3 to product a loose batter.
5. Beat in the eggs one at a time.
6. Mix in the flour mixture and about 130 ml of milk alternately to form a smooth mixture.
7. If the mixture is too dry, add a little milk at a time until it becomes looser.
8. Add the mixture to a cupcake maker or grease ovenproof cups to act as baking tins. You can also use suitably shaped pans or moulds.
9. Bake for around 20 minutes at 190 °C.

## 7.7 Piped biscuits

**Ingredients**

- 230 g plain flour
- 150 g butter, cold and cut into thin slices
- 100 g sugar
- 1 egg
- 1 sachet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

**Preparation**

1. Put the ingredients in the mixing bowl **16**.
2. Fit the splash guard **8** and the dough hook **13**.
3. Mix for around 5 minutes at level 2 - 3.
4. Add the mixture to a piping bag and pipe out.
5. Place the strands on a baking sheet in an S-shape, in straight lines or in circles.
6. Bake at 180 °C for 10 minutes.

**Notes:**

- You can garnish the biscuits with chopped nuts or almonds before baking.
- Once the biscuits have cooled after baking, they can be iced.

## 7.8 Strawberry shake with buttermilk

**Ingredients**

- 1/2 l cold milk
- 1/2 l cold buttermilk
- 250 g fresh strawberries
- 4 tbsp strawberry jam
- 4 tbsp honey
- 1 tbsp lemon juice
- 1 pinch of salt
- sugar or sweetener to taste

**Preparation**

1. Remove the lid **11** from the blender jug **12**.
2. Add the milk, buttermilk, honey, strawberry jam, lemon juice and a pinch of salt.
3. Replace the lid **11** on the blender jug **12**.
4. Place the jug **12** on the appliance.

5. Mix the ingredients for around 30 seconds either using the pulse button **5** or at speed level 10.

   **Note:** The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
6. Release the pulse button or reduce the speed to level 1.
7. Open the fastening **10** in the lid **11** of the blender jug **12** by turning clockwise.
8. Add the strawberries.
9. If you would like the shake to be sweeter, add extra sugar to taste.
10. Mix for 2 minutes at the highest speed setting (pulse button or speed level 10).
11. Pour into glasses and garnish with fresh strawberries.

## 7.9 Banana shake

**Ingredients**

- 2 very ripe bananas
- 1/2 l cold milk
- 4 tbsp vanilla ice cream
- chocolate sprinkles

**Preparation**

1. Peel bananas and cut into pieces.
2. Remove the lid **11** from the blender jug **12**.
3. Put all ingredients in the jug **12**.
4. Replace the lid **11** on the blender jug **12**.
5. Place the jug **12** on the appliance.
6. Mix the ingredients for around 60 seconds either using the pulse button **5** or at speed level 10.

   **Note:** The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
7. Pour into glasses and decorate with chocolate sprinkles.

## 7.10 Sour cherry smoothie

**Ingredients**

- 250 g jar of pitted sour cherries
- 150 g yoghurt
- sugar to taste

**Preparation**

1. Remove the lid **11** from the blender jug **12**.
2. Put the sour cherries plus juice in the blender jug **12**.
3. Replace the lid **11** on the blender jug **12**.
4. Place the jug **12** on the appliance.
5. Blend the sour cherries using the pulse button **5** for 15 seconds.

   **Note:** The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
6. Add the yoghurt and sugar.
7. Mix the ingredients either using the pulse button **5** or at speed level 10 (max. 2 minutes) until the mixture is smooth and thick.

# 8. Cleaning the appliance

**Warning!** To prevent the risk of electric shock, injury or damage:
- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit **7** in water.

**Caution!** Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

## 8.1 Cleaning the base unit (7)

1. Clean the base unit **7** with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit **7** again until it is completely dry.

## 8.2 Cleaning the splash guard (8), dough hook (13), balloon whisk (14) and beater (15)

**Caution!**The splash guard **8** is **not** dishwasher-safe.

The dough hook **13**, balloon whisk **14** and beater **15** can also be washed in the dishwasher.

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues.

   **Note** You can also add a little detergent to the water.
2. Remove softened dough residues with a washing-up brush.
3. Rinse off with clean water.
4. Allow parts to dry completely before using them again.

## 8.3 Cleaning the mixing bowl (16)

The mixing bowl **16** is made of stainless steel and can be cleaned in the sink or dishwasher.

## 8.4 Cleaning the blender jug (12)

**Note:** The blender jug **12** and the lid **11** are dishwasher-proof.

1. Place the blender jug **12** on the appliance.
2. Fill up around halfway with warm water containing detergent.
3. Put on lid **11**.
4. Check that the speed controller **4** is set to "0".
5. Put the power supply plug in a mains socket (see "3. Technical data" on page 56).
6. Press the pulse button **5** briefly several times.

   **Note:** The pulse button **5** only functions when at least level 1 is set on the speed controller **4**.
7. Take the jug **12** off the appliance .
8. Pour out the detergent solution.
9. Rinse out blender jug **12** with clean water.
10. Allow the jug **12** to dry completely before using again.

# 9. Disposal

## 9.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

## 9.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

# 10. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

### Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.
If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

### Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

## Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 100104 (red)/105590 (crème)) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

## Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

**IAN: 100104 (red)/105590 (crème)**

## Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

RP100104-105590 Küchenmaschine LB2 Seite 71 Donnerstag, 12. Juni 2014 12:25 12

**HOYER HANDEL GMBH**
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Version des informations · Stand van de informatie ·
Stand der Informationen · Status of information:

06/2014 · Ident.-Nr.: SKMP 1200 A2

IAN 100104/IAN 105590

2

RP100104_RP105590_Kuechenmaschine_Cover_LB2.indd 1 06.06.14 14:06